

金澤鹽務局

三方出張所之部

(管 嶺)

金澤鹽務局三方出張所ノ部 (菅濱)

管内ニ於テハ古來何濱ト稱シ製鹽作業ヲ代表スル程ノ區域ハナキモ菅濱ト世久見トハ釜ノ性質構造及作業上ニ於テモ稍々異ナル點往々有之依テ右兩箇所ニ就キ各別ニ本調査ヲ遂ケタリ

第一章 鹽田位置方位及附近ノ地勢、地形

菅濱ハ三方郡ノ東北ニ位スル海岸ニ在ル一村ニシテ鹽田ハ村ノ西南ニ方リ海濱ニ點々並列シ前面一帯ハ南西ノ海ニ濱シ脊後ハ東北ニ方リ敦賀郡ト境スル山脈ヲ以テ掩ハル地勢概シテ西北ニ向フテ低下シ北西郷村早瀬ト相對シ海灣ノ一部ヲナス

第二章 鹽業ノ沿革

鹽ノ歴史ニ關シテハ書類又ハ口碑等ノ傳フルモノナク全ク不明ニ屬スレトモ村内古老ノ言ヲ綜合シ考察スルトキハ本村ニ於ケル鹽業ハ三、四百年以前ヨリ連綿トシテ繼續シ來リタルモノ、如シ然シテ其ノ沿革ハ今之レヲ詳カニセサルモ舊藩時代ニアリテハ鹽業者ハ他ノ農作等ヲナス者ニ比シ幾分尊重セラレ且ツ保護ヲ受ケタリト云フ例ハ鹽田附近ノ山林伐木ハ鹽業ニ對シテ支障アル旨ヲ申出ツルトキハ藩主ヨリ直チニ其ノ伐木ヲ禁止セラレ或ハ上納鹽運漕用ノ船舶又ハ鹽濱修繕用ノ石積ミ船交附方ヲ出願スルトキハ沿道ノ御用木ヲ伐採シ船用材料トシテ下賜セラレ其他毎年鹽濱損害ノ程度ニ順ヒ等差ヲ附シ人夫料若干ヲ給付セラレタリ又藩主ヘハ毎年貢トシテ製鹽ヲ上納セリ其ノ割合ハ鹽田ノ位置ニ依リテ(所有ノ鹽田反別ハ各自分概シテ一反歩内外)年分最上田十七俵(五斗入)最下田八俵迄等差アリタリト云フ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種類及面積 揚濱ニシテ面積一反一畝十七步外釜屋敷地二畝十四步

二 堤防ノ面積、高低及築造材料 該當記事ナシ

(一) 金澤鹽務局三方出張所ノ部 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
第二章 製鹽方法 甲 鹹水採收

三 鹽田内溝渠ノ面積 該當記事ナシ

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 撒砂浸出裝置ハ高サ一尺七寸ノ臺木ノ上ニ樋桶ト稱スル平ラタキ樋口付キノ桶ヲ据ヘ其中ニ竹簧ヲ布キ上ニ半枚ノ莖ヲ布キ其上ニ直經二尺四寸深サ八寸五分ノ曲輪物二個ヲ重ネ置キ該曲輪物内ニ干シ揚ケタル撒砂ヲ充滿セシメ之ニ海水ヲ注入シ砂ニ依リ濾過セラレタル鹹水ノ樋口ヨリ垂下スルヲ擔桶ニ受ケ入ル但シ此裝置ハ鹽田一枚ニ八組ヲ設備ス

五 撒砂(鹹砂)貯藏裝置、構造、大小、面積及鹹砂(鹹砂)ヨリ鹹水ヲ採取スル方法 該當記事ナシ

六 鹹水輸送裝置ノ構造、面積及輸送ノ方法 鹹水輸送ニハ別ニ裝置ヲナサス鹹水ノ擔桶ニ垂レ滿ツルヲ待チ一荷宛擔捧ニテ擔ヒ鹹水貯藏桶ヘ運フ

七 採鹹用器具ノ名稱、種類、員數等

名	稱	員	數	構	造	効	用	使	用	方	法
曲輪	物		一六個	松製ノ板ヲ輪ニ曲ケ櫻皮ニ縫ヒ合シタルモノ	海水ヲ濾過ス	二個ヲ一組トス最初一個ニ砂ヲ盛リ滿ツルヲ待チテ次ノ曲輪物ヲ重ネ又其中ニ砂ヲ盛ル					
置桶	桶		三	杉ノ杵ニテ作り竹輪入ト	海水ヲ盛ル	鹽田内適宜ニ配置シ海水ヲ汲ミ入ル					
臺木	桶		八	同上	濾過セラレタル鹹水ヲ受ケ且垂ル	臺木ノ上ニ據ヘ置ク					
擔桶	桶		八	松又ハ杉ニテ作ル	濾過器ヲ載セル	鹽田内適宜ノ個所ニ配置シ濾過器ヲ載ス					
擔桶	桶		二四	杉製竹輪入レ	海水鹹水ヲ擔フ						
合	桶		四	檜製長サ五尺	擔桶ヲ擔フ	擔桶ノ繩ヲ兩端ニ懸キテ擔ヒ運フ					
え	桶		一〇	杉製竹輪入	鹹水ヲ汲ミ又ハ入ルル	鹹水ノ垂ルルヲ受ケ又ハ鹹水移シ替等ニ使用ス					
撒	桶		四	撫ニテ作ル柄ハ杉又ハ松	撒砂ヲ集メ又曲輪物ニ入	干シ揚リタル撒砂ヲ掻キ集メ又撒砂ヲ曲輪物ニ移ス					
竹	桶		二	杉製竹輪入リ	海水撒布用	一旦置桶ニ溜リタル海水ヲ汲ミ鹽田ニ撒布ス					
莖	桶		八	細キ丸竹ヲ藁繩ニテ編ム	鹹水ノ垂下チ容易ニス	濾過樋桶ノ中ニ布ク					
莖	桶		四	普通ノモノノ半枚ヲ用ユ	海水ヲ濾過シ砂漏出チ防ク	樋桶ノ上ニ布キ曲輪物ヲ載セ海水ヲ濾過ス					

木間 範

一二 松製齒ハ栗柄ハ松、杉

撒砂ヲ起ス

準備濱又ハ海水ヲ散布スル砂ヲ乾燥セシムル爲砂ヲ
掻キ起ス

八 採鹹用器具新調費及保存期限

品目	個數	單價	總價格	保存期間	品目	個數	單價	總價格	保存期間
曲輪物	一六	一、四〇〇	二二、四〇〇	十年	えぶり	四	三五〇	一、四〇〇	一年
置桶	三	二、二〇〇	六、六〇〇	十二年	撒桶	二	一三〇	二六〇	五年
榑木	八	一、五〇〇	一二、〇〇〇	二十年	竹簧	八	〇五〇	四〇〇	五年
榑桶	二四	二〇〇	一、六〇〇	八年	木間範	四	〇四〇	一六〇	半年
擔棒	二四	四〇〇	九、六〇〇	十五年	計	二	五八〇	一、一六〇	七年
合桶	一〇	〇五〇	三、〇〇〇	七年			五八、七八〇		

九 鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀及面積

單ニ二三石入りノ桶ヲ釜屋ノ兩側ニ三個ツツ半ハ土中ニ埋メ込ミ其中ニ貯藏ス

十 鹽田地盤ノ構造及性質

在來ノ砂石ヲ平坦ニ均ラシ其上ニ赤土ヲ一寸許リ布キ能ク叩キ固メ鹽田ノ地盤トス土質ハ稍ヤ粘土質ニ近キモノナリ

十一 撒砂ノ種類、性質

普通濱砂ノ粗密中位ノモノヲ冬期ニ際シ鹽田附近ノ渚ニ打チ揚ケタルモノヲ採取シ撒砂トス而シテ其ノ密ナルモノハ濾出遲緩ナルモ垂レ鹹水ノ鹽度強ク粗ナルモノハ之ニ反シ濾出時間短カキモ垂レ鹹水淡シ故ニ折中シテ中位ノモノヲ使用ス

十二 撒砂撒布量及替砂ノ數

撒砂ハ一坪ニ約四斗量目二十三貫秋季等日光ノ弱キ時期ニハ減少シテ三斗以下ヲ撒ク而シテ替砂ハ使用スルモノナシ

十三 撒砂乾燥ノ時間 季節ニ拘ハラズ常ニ八時間内外ニ一定セリ之レ季節ニヨリ日光ノ強弱ヲ見斗ラヒ撒キ水ノ分量ヲ加減スルニ因ル

十四 撒砂(鹹砂)浸出装置(沼井又ハ臺等)ニ注入スル海水量(鹹水採取用トもんだれ採取用トニ依リ各別ノ容量)及鹹水又ハもんだれ採收量 撒砂濾過装置ハ臺取ニシテ之ニ注入スル海水量ハ撒砂充分ニ乾燥シタルトキハ二石八斗此ノ垂レ

鹹水七斗二升乾燥不充分ナルトキハ一石六斗此ノ垂レ鹹水五斗六升而シテ二番垂ハ採取セス

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質 ポーメー氏比重計ニテ海水ハ四度鹹水ハ八度乃至二十度二番垂レハ採取セス

十六 海水引入、排出(水閘)、海水汲揚装置及汲揚方法

該當記事ナシ

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積

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量及月別鹹水採收歩合 一ケ年平均鹹水收量二百石其ノ

月別採取歩合左ノ如シ

七月 六十石 海水ニ對スル鹹水ノ歩合 二割八分

八月 九十石 同 二割五分

九月 五十石 同 三割五分

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 人夫ニハ種類名稱ノ別ナク普

通ノモノ六人ト見習一人トニテ採鹹ニ従事ス而シテ普通人夫ハ一日ニ玄米一升見習ハ三合ノ定ナリ故ニ一ケ年約四十日働

キトシテ一人當リ普通人夫玄米四斗見習ハ一斗二升總賃銀ニ該當スルモノ玄米二石五斗二升

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 鹹水採收時季ハ自七月至九月就中最好ノ時季ハ八月ナリ而シテ南風ハ

其ノ他ノ風位ニ比シ採鹹量最モ多シトス

二十一 一年間ノ採鹹平均日數 持濱四十日準備濱十日

二十二 一年間ノ平均鹹水ノ採收量 上田四百石中田三百石下田二百石

二十三 準備濱及持濱其他ノ採鹹ニ關スル操作ノ順序及方法 準備濱ハ多ク雨後ノ作業ナルニ付午後二時頃ヨリ三人

掛リニテ鹽田全部ノ砂ヲ木間籠ニテ起ス此間凡ソ三十分間砂起シ全ク經ルヤ一人ハ海水ヲ置桶ニ汲ミ二人ハ之ヲ適度ニ鹽田全部ニ撒キ午後四時ニテ終ル持濱ハ常ニ日持ニシテ午前四時ヨリ五時迄約一時間五人掛ニテ砂起シヲナシ五時ヨリ六時マテ一時間二人ハ海水ヲ汲ミ三人ハ鹽田ヘ之ヲ撒キ終リテ休業ス午後二時ニ至リ再ヒ濱ニ出テ四人ハえぶりニテ砂ヲ集メ而シテ之レヲ曲輪物ニ移入ル二人ハ海水ヲ汲ミ來リテ頻リニ曲輪物ニ注入ス此時砂集仕事過半終ルニ付えぶりハ二人トナリ前ニえぶりヲ持チタルモノ二人ハ鹹水ヲ貯藏桶ニ運フえぶり仕事全ク終ルトキハ二人ハ骸砂ヲ再ヒ鹽田ニ撒布シ午後五時ニ至リ終了ス

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、廣狹及面積 釜屋ハ小屋形ニシテ丸木ヲ埋メ込ミ柱トナシ草葺ニテ縦七間横五間四ツ角落シノ建造ナルニ付坪數ハ約三十二坪許リアリ

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造、原料及釜ノ深淺 結晶釜ノミニシテ溫メ釜ヲ使用セス結晶釜ハ貝灰ニテ作り

竈ハ古釜ヲ毀チテ海水ニテ捏ネ土竈ヲ作り其上ニ灰釜ヲ釣リ下ク釜ノ大サハ縦一丈七尺横九尺五寸深サ三寸ヲ普通ノモノトス

三 石釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ルマテノ操作 石釜ハ使用セス故ニ之ニ用ユル竈モ亦ナシ

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置等 鹹水ハ一荷ツツ擔フテ之ヲ運フ

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及使用方法

名	稱	員數	構造及使用方法等
結晶	釜	一	蜆貝ノ灰ニテ製造シ鹹水ヲ煎熬ス
溜	桶	六	杉製竹輪入レ鹹水ヲ溜メ置ク
差	桶	二	杉製溜桶ノ鹹水ヲ漏斗桶ニ汲移ス
漏	斗	一	杉製此桶ニ樋竹ヲ仕込ミ鹹水ヲ釜ニ輸送ス
樋	竹	一	節抜キ丸竹ニシテ漏斗桶ニ仕込ム竹樋ナリ
箕		二	普通ノ箕ニテ釜ヨリ鹽ヲ搔キ込ミ槽ニ移ス
鑿		一	鐵製ニテ柄ハ長キ竹ヲ用ユ釜ニ附着スル鹽ヲ取り起ス
泡		三	栗製ノ板ヲ附ク竹柄ノ長サ六尺鹽搔集用
土	見板	一	藁ヲ竹端ニ付ケ煎熬シツアル鹹水面ノ泡ヲ搔キ取ル
槽	桶	六	古曲輪物ヲ四等分シテ利用ス煎熬中ノ鹹水ヨリ泥土ヲ取り捨ツ
苦汁	桶	一	松製燒キ揚ケタル鹽ヲ直チニ移シ入レ苦汁ヲ取ル
つきえぶり		一	杉製苦汁ヲ入レ置ク
まぜえぶり		一	松製竈ノ中ノ火ヲ奥へ突キ込ム
		三	松製竈ノ中ノ火ヲ扱フ

六 釜其他煎熬用器具新調費、修繕費及保存期限

名	稱	新調費	保存年限内ニ於ケル修繕費	保存年限	名	稱	新調費	保存年限内ニ於ケル修繕費	保存年限
結晶	釜	一〇、〇〇〇	五〇〇	一ケ年	箕		三〇〇	五〇	五ケ年
溜	桶	七、〇〇〇	八〇〇	四十年	鑿		二五〇	五〇	二ケ年
差	桶	三、〇〇〇	五〇〇	十五年	泡	あて	〇三〇	〇〇	一ケ年
漏	斗	五、〇〇〇	五〇〇	二十年	土見板	搔	〇一〇	〇〇	一ケ年
樋	竹	三、〇〇〇	一〇〇	三ケ年			〇二〇	〇〇	四ケ年

槽	四、〇〇〇	二、〇〇〇	五十年	つきえぶり	三〇〇	一五〇	三ヶ年
苦汁桶	五、〇〇〇	二、〇〇〇	四十年	ませえぶり	二〇〇	一〇〇	三ヶ年

七 燃料ノ種類、名稱、産地、價格及品質
薪ノミヲ用キ他ノ燃料ヲ使用セス普通ノ品質ニテ地方産ノモノ一把ニ付

二錢ナリ

八 一釜ニ使用スル鹹水容量及製造鹽等級別數量、一釜ニ使用スル燃料ノ數量
一釜ニ使用スル鹹水十二石比重ホ一

メー氏比重計ニテ十七度溫度攝氏十七度製造鹽ハ平均三等鹽ニシテ二石五斗此重量六十七貫一釜ニ使用スル薪約六十把但シ煎熬シ得ル鹽ノ等級ニヨリ使用量異ナラス

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合

該當記事ナシ

十 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先チ汚物ヲ除去スル等

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
釜焚キ一人三十五錢(一日ニ付)但シ一戸前煎熬日數平均二十日トシ總賃銀七圓

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
普通一釜六石ノ鹹水ヲ煎熬シ終ルニハ午前五時ヨリ午後

二時マテヲ要シ三等鹽二石(重量五十四貫)ヲ得又一釜八石以上十石以下ヲ煎熬シ終ルニハ午前三時ヨリ午後四時マテヲ要シ三等鹽三石(重量八十一貫ヲ得)

十三 鹽田一戸前又ハ一定段別ヨリ得タル製鹽總量
一ヶ年ニ平均四十石(重量千八十貫)但シ等級ハ三等鹽ニシテ一

ヶ年煎熬日數二十日トシ平均二石取リトス

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹
槽ト稱シ木製箱狀ノモノヲ一方ヲ高クシテ斜ニ置キ低ク傾ケル方ノ下ニ苦汁桶

ヲ埋ム

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法
最初釜下ニ薪一、二把ヲ焚キ釜ニ少シク溫度(方言人肌溫度ト云フ)ヲ保タシメ後

十 漏斗桶ヨリ釜ニ竹樋ヲ裝置シ差桶ニテ鹹水ヲ貯藏桶ヨリ漏斗桶ニ移スコト約三斗此時漸次火力ヲ強クシ釜内ノ鹹水煎熬スルニ順ヒ五斗宛鹹水ヲ注入シ六石乃至十二石許リニテ止ム此間約三時間之ヨリ二時間ヲ經テ土見板六枚ヲ釜ノ兩側内ニ三枚ツツ差入レ鹹水中ノ泥土ヲ取除クコト凡ソ十分間ニ一回ツツ一時間許リニテ止ム之レヨリ一時間ヲ經テ泡搔キニテ鹹水面ノ泡ヲ除却スルコト十分間此ヨリ一時間迄テハ最初ヨリ間斷ナク薪ヲ焚キ然ル後チ薪ヲ焚止メ最後一時間許リハ焚キ殘リニテ煎熬ス此時鹽既ニ結晶ヲ終ハルニ付きあてニテ鹽ヲ搔キ寄セ箕ニテ鹽ヲ取り槽ニ移ス

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷竝ニ使用燃料ノ變遷 該當記事ナシ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 灰釜ハ最初焚出シヨリ焚キ留メ迄始終間斷ナク一徹ニ火ヲ焚カサレハ釜破損ノ恐レアルニ付鐵釜ニ比シ釜焚キ人夫ハ至難ナリトス

十八 一年間ノ平均煎熬日數 二十日

十九 一年間ノ平均收鹽量 四十石此ノ重量千八十貫目ナリ

二十 一年間ノ採鹹及煎熬總費用 九十五圓而シテ當村鹽田ハ實際ニ於テ等級ニ大差ナキニ付費用ニ於テモ差アルコトナシ

二十一 從來平年ニ於ケル鹽田一戸前段別ノ收收計算表

支出之部

費	目	費	額	摘	要
器械器具新調費			一、五〇〇	採鹹ニ屬スル分	
同上	修繕費		三、五〇〇	同	
鹽田修理費			二〇〇	同	
撒砂入替費			五〇〇	同	

費目	額	摘	要
勞銀	二二、〇〇〇	同日ニ五人一人ニ付十一錢ツツ四十日分	
器具器械新調費	一、〇〇〇	煎熬ニ屬スル分	
同上 修繕費	三、〇〇〇	同	
灰釜新調費	一〇、〇〇〇	同	
釜場修理費	一、五〇〇	同	
薪料	二四、〇〇〇	同一把ニ付二錢ノモノ一釜ニ六十把焚二十釜分	
勞銀	二七、八〇〇	煎熬ニ屬スル分 <small>釜焚キ一人一日ニ付三十五錢二十人分七圓燃料運搬等</small>	
包裝費	四、八〇〇	一俵ニ付六錢八十俵分	
雜費	二六〇	筆紙墨、通信費	
運搬費	四、四〇〇	運賃一俵ニ付二錢五厘倉敷一俵ニ付三錢八十俵分	
公課	二、七〇〇	地租二圓縣稅村稅共七十錢	
合計	一〇七、一六〇		

收入ノ部

費目	額	摘	要
鹽賣拂代金	一〇四、〇〇〇	一石ニ付二圓六十錢四十石分	
苦汁代金	一、七五〇	一石ニ付三十五錢五石分	
灰代	七、九二〇	十貫目ニ付三十六錢二百二十貫目分	
合計	一一三、六七〇		

差引益金六圓五十一錢此ノ四十分ノ一即チ一石ニ付益金十六錢餘トナル

二十一 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 鹽業ニ關シテ

進歩シタル點ニ就テハ著シキモノナシ而シテ改良ヲ要スヘキ點トシテ第一ニ着手スヘキハ煙突ノ設備ナリ現今釜場ニハ完全ナル排煙裝置ナキヲ以テ内部全面ニ煤ノ附着スルコト甚タシク風ノ爲ニ釜其他鹽置場ニ落下シ鹽ノ品質ヲ害スルコト最

モ多シ故ニ現今ノ竈ヲ一段低クシ土中ヨリ釜場外ニ煙突ヲ引キ煙ヲ誘導スルトキハ内部ニ煤ノ附着スルコトナキカ故ニ鹽質ヲ害スル憂ナカルヘン

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 眞鹽ノミ
- 二 鹽ノ理化學的性質 未詳
- 三 鹽ノ主要用途 普通食用
- 四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量 鹽ハ概シテ三等ノモノニシテ五斗ノ重量十三貫五百匁ナリ
- 五 苦汁ノ用途 苦汁ハ豆腐屋、米屋ニ需用アリ又近年之ヲ肥料ニ使用スルモノ多シ
- 六 苦汁利用ノ方法 該當記事ナシ
- 七 苦汁ノ生産量 鹽田一戸前ニハ約七石許リヲ産出スルモ近年迄ハ多ク之ヲ遺棄セリト云フ
- 八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法 唯桶ニ入レ置クノミ
- 九 苦汁一石ノ賣買價格 一石ノ賣買三十五錢
- 十 苦汁ノ運搬方法及其販路 船ニテ小濱或ハ丹後地方ニ輸出ス
- 十一 苦汁ヨリ生スル副産物、製造裝置等 該當記事ナシ
- 十二 副産物ノ種類、名稱等 該當記事ナシ
- 十三 副産物ノ價格及販路
- 十四 鼠鹽、かいさき鹽、泥鹽、居出鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽産出額及其使用方法 泥鹽、居出シ鹽等ノ粗惡鹽ハ之ヲ俵ニ入レ最終ノ鹹水中ニ浸シ鹽分ヲ鹹水中ニ溶解セシメ其ノ殘泥ハ棄捨ス

第五章 鹽ノ包裝及秤量

- 一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量 一包裝六斗十六貫目
- 二 包裝ノ形狀、種類 普通米俵ノ形ニテ藁俵入リトス
- 三 包裝ノ編製方法及其原料 原料ハ藁ニシテ縱繩四ツ立テ普通簀ヲ編製スル方法ニ等シ
- 四 各種包裝ノ價格 六斗及五斗包裝共一個ニ付六錢
- 五 包裝ハ一重ナルカ又ハ二重ナルカ又ハ其形狀、大小等又販路先ニ依リ差異ノ有無 包裝ハ一重ニシテ販路先ニヨリ異ナルコトナシ
- 六 包裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小 各自家ノ印章ヲ附スルヲ例トス
- 七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 秤量器ハ普通ノ五升榭ヲ用ユ

第六章 貯藏方法

- 一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造 該當記事ナシ
- 二 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態 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 該當記事ナシ
- 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 一ケ年間ニ眞鹽ハ貯藏減步五斗俵ニ對シ七升許リ重量一貫目許リ漏出苦汁二升許リニシテ春夏秋冬ニ少シク夏秋季ニ多ク滴出スルト云フ
- 五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置 鹽置場ノ地盤ヲ漆喰トシ少シク傾斜セシメ最低ニ溝ヲ設ケ桶ヲ埋メ込ミ之ニ苦汁ヲ受ケ溜ム

- 六 古積鹽ノ製造方法等
- 七 古積鹽製造用家屋等

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 從來製鹽者ハ各自相當ノ華主ヲ持テ注文ニ應シ製鹽者ヨリ各需用者方ヘ輸送シ代金ハ十二月節季ニ製鹽者自カラ需用者ノ居宅ニ至リ精算ヲ遂クルヲ例トス
- 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、船頭ト鹽商トノ關係 該當記事ナシ
- 三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 耳村最モ多ク山東村之ニ次ク何レモ用途ヲ定メテ注文スルモノナシ
- 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 該當記事ナシ
- 五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場小賣價格

年 別	一石當リ	一升當リ
三十七年	二、二五〇 ^四	〇三三 ^四
三十六年	二、二五〇	〇三五
三十五年	二、一五〇	〇三二〇

六 鹽價ノ定メ方 敦賀、早瀬等ノ相場ニ順ヒ之ヲ定ム

七 販賣ノ季節 八月最モ多ク七、九月之レニ次ク十、十一月ニ少ナクシテ十二月ニ至リテ七、九兩月ニ等シ

八 鹽俵拔検査ノ方法 鹽俵拔キ検査ハ十俵ニ付三俵ノ割ヲ以テ拔キ各俵秤量シ風袋ヲ除キ平均量目ヲ得テ之ヲ全俵

數ニ乘シ總量目ヲ得

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量容量ノ減少ニ對スル處置 受渡ニ際シ容量増、重量増シヲナサス五斗入り等總テ實量ヲ稱呼

ス小賣一升ノ實量ハ約二百六十匁ナリ

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 鹽ノ運搬ハ殆ント全部ヲ船廻シトナスヲ常トス一舟ニ十五俵乃至二十俵ヲ積込ム

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数料、諸掛費、保險料及着荷地ニ於ケル諸掛費用等

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係 該當記事ナシ

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

右五章該當記事ナシ

第十四章 燒鹽

一 鹽ニ合許ニ水ヲ少シク打チ交セ之ヲ固メ竈ノ中ニ置キ鹽煎熬ノ火力ヲ以テ燒キ終ハル後チ藁ニテ包ミ苞苴トナス從來ハ之ヲ進物用トセリ

第十五章 再製鹽

右一章該當記事ナシ

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 鹽田一段一畝十七步地價八圓三錢時價三十四圓七十錢時價一段步當リ鹽田三十圓、田百圓、畑四十圓(但シ中位ノ地所ニ就キ調査ス)

(一) 金澤鹽務局三方出張所ノ部

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 第十六章 鹽田ノ地價等