

熊本鹽務局

阿村出張所之部
(小濱)

熊本鹽務局阿村出張所ノ部 (小 濱)

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

熊本縣天草郡大浦村白當下鹽田ニテ東北ハ高地ニシテ畠地ナリ西ハ海ニ面シ南ハ畠地ヲ挾ミテ遠ク村落アリ

第二章 鹽業ノ沿革

明治三十四年ノ頃ニ於テ海面埋立耕地(田)トナシタルモ一端荒廢ニ歸シタルヲ以テ今ヲ去ル四ヶ年前鹽田ヲ開キ今日ニ及ヒタルモノニシテ其成績良好ナリ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種類及面積 鹽田ハ四段四畝歩ニシテ入濱法ナリ外ニ釜屋大坪納屋敷地一段歩ヲ有セリ

二 堤防ノ面積、高低及築造材料 面積ハ三百九十坪長百三十間幅三間ニシテ高三間ナリ土石ヲ以テ築營ス

三 鹽田内溝渠ノ面積 面積ハ六十二坪、長サ四十七間、幅員二尺、深一尺ニシテ各間ノ距離六間七分ナリ

四 撒砂(鹹砂)浸出裝置ノ構造、面積、個數、大小、高低、配置、施設 叩キ土丸形ニシテ直徑ハ五尺高八寸ナリ全數五十

個アリテ各々樋菰ヲ敷設シ其一邊ニもんだれ穴アリ(沼井ノ圖面參照)

五 撒砂(鹹砂)貯藏裝置、構造、大小、面積及撒砂(鹹砂)ヨリ鹹水ヲ採取スル方法

六 鹹水輸送裝置ノ構造、面積及輸送ノ方法

右二項該當記事ナシ

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(圖面參觀)

名	稱	種類	員數	構	造	大	小	形	狀	効	用	使用	方法
押し板	木製	三	三板ニ丸木柄	長三尺六寸幅一尺厚一寸五分柄五尺長一尺八寸幅一尺厚四分柄一尺八寸丸木三尺七寸齒十八本柄八尺	丁字形	集砂用	撒砂ヲ押シ寄ス	撒砂盛砂及沼井掘	沼井中ノ砂ヲ掘出シ撒布ス	農具馬鐵ニ類ス	作土掻起シ又ハ攪拌ス	作砂ヲ掻ク	田面ニ海水ヲ打チ掛ク
馬銚	同	三	丸木ノ柄及齒竹ヲ付ス	同上	普通形	撒砂盛砂及沼井掘	沼井中ノ砂ヲ掘出シ撒布ス	作土掻起シ又ハ攪拌ス	作砂ヲ掻ク	掛潮用	田面ニ海水ヲ打チ掛ク	田面ニ海水ヲ打チ掛ク	掛潮用
柄杓	同	三	丸小桶ニ木柄付	同上	普通形	掛潮用	田面ニ海水ヲ打チ掛ク	掛潮用	田面ニ海水ヲ打チ掛ク	掛潮用	田面ニ海水ヲ打チ掛ク	掛潮用	田面ニ海水ヲ打チ掛ク
擔桶	同	三	桶ニ柄付	同上	普通形	鹹水汲用	鹹水ヲ運フ	鹹水汲用	鹹水ヲ運フ	鹹水汲用	鹹水ヲ運フ	鹹水汲用	鹹水ヲ運フ

八 鹹砂用器具ノ新調費及保存期限

名	稱	員數	單	價	保存期	一ケ年償却費	名	稱	員數	單	價	保存期	一ケ年償却費
押し板	三	三	五〇	六ケ月	一三、四〇	柄杓	三	三	一五〇	五ケ年	三、六〇		
濱銚	三	三	四〇〇	一ケ年	四、八〇〇	擔桶	三	三	三〇〇	十ケ年	三、〇〇〇		
馬銚	三	三	二〇〇	五ケ年	一、二〇〇								

九 鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀及面積

個數	構	造	大	小	形	狀	面積
六	タタキ土ニテ深三尺ノ穴ヲ設ク	長二間 幅九間 入深二尺	長方形	每ケ	三坪		

十 鹽田地盤ノ構造及性質

元下海面埋立耕地(田)トナシタルモノニシテ三層ヨリ成ル下層ハがた砂ニシテ最モ厚ク

十一 撒砂(鹹砂)ノ種類、性質

撒砂ハ從來近海故有ノモノヲ使用シ其ノ形狀大小不同ニシテ黑色硬質ナリ之ヨリ採

收スル鹹水ハ良好ニシテ濾出モ亦頗ル速ナリ

十二 撒砂撒布量及替砂ノ數
 鹽田面積一坪ニ對シ容量五升重量三貫目ヲ撒布シ替砂ヲ使用セス夏季ノ撒布量ハ其ノ一倍半ニ相當ス

十三 撒砂乾燥ノ時間
 撒砂ハ七時間乾燥セシム而シテ季節ノ關係ナシ

十四 撒砂(鹹砂)浸出裝置(沼井又ハ臺等)ニ注入スル海水水量及鹹水又ハもんだれ採取量
 鹹水三斗五升ヲ得ル爲メも

んだれ三斗五升海水二斗ヲ注ク

わだれ三斗五升ヲ得ル爲メ海水三斗五升ヲ注ク

十五 海水及鹹水及もんだれノ性質

區分	海水	鹹水	もんだれ
比重	二七度	四十四度	八度
溫度	十七度	十八度	十八度

但化學的成分ハ試驗器具不備ノ爲メ行ハサルヲ以テ不詳

十六 海水引入、排出(水閘)、海水汲上裝置及汲上方法
 海面潮ノ滿ツルニ隨ヒ堤防ニ敷設シタル水門ヨリ自然ニ流入

シ溝又ハ樋ヲ傳ハリテ鹽田内ノ溝渠ニ届ク流レ入ル排出ハ干潮時ニシテ之ニ反ス水門ニ設ケタル塞蓋ノ開閉ニ據リ出入スル水量ヲ適宜ニス

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積
 鹽田内溝渠ノ一部分ニ稍廣ク膨レタル形狀ヲナシテ各溝渠間所々ニ散在

シ其面積一坪深サ一尺ナリ

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
 一ケ年鹹水採收量一千石

月別鹹水採收歩合

月	別	步	合	比重(ボーメー)	月	別	步	合	比重(ボーメー)
一、二、三、十一、十二月		二	步	十一度	月	二	割三分	十度	五度
四、六		六	步	十二度	月	二	割	十度	五度
五、十		一	割	十三度	月	一	割五分	十度	五度

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

鹽田一定段別ヲ區劃シ六人ニテ

各自採鹹スル副業ニシテ一定ノ分業的人夫ヲ使役スルニアラス只、主業ノ繁閑ニ應シ一家族舉テ從事スルアリ又或ハ一二

就業スルアリテ種類名稱ヲ區別スル能ハス但賃銀ハ一日二十五錢ト評定ス

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係

七八九月ハ採鹹ノ最好時期ニシテ春ハ西風秋冬ハ北風ナレハ水量多キ

毛南風ハ之ヲ忌ム

二十一 一ケ年間ノ採鹹平均日數

準備濱二十日 持濱七十日

二十二 一ケ年間ノ平均鹹水採收量

鹽田ノ等級	採收石數	一臺一日採收量
上等鹽田	一、三〇〇 ^石	三六〇 ^石
中等鹽田	一、一〇〇	三四
下等鹽田	一、〇〇〇	二六六

但鹹水採收ヨリ煎熬迄一割内外ノ缺減アルヘシ

二十三 準備及持濱其他採鹹ニ關スル操作ノ順序及方法

準備濱トシテ先ツ潮ヲ田面ニ引キ入ル但降雨永キニ及ヒテ

汚物ノ田面ニ附着シタルトキハ之ヲ除去シタル後潮ヲ引入ル

持濱ハ日持ニシテ毎朝沼井中ニアル砂ヲ濱鍬ニテ掘リ直ニ田面ニ撒布シ潮ヲ打チ懸ケ之ヲ朝仕事トス而シテ午後三四時ノ

交ニ於テ馬鍬ヲ一回曳キ間モナク押シ板ニテ撒砂ヲ押シ集メ濱鍬ニテ沼井中ニ入レただれ及海水ヲ注キ浸出ス鹹水ノ濾出スルヲ待テ擔ヒ桶ニテ鹹水溜(やつぽ)ニ荷ヒ込ム尙ホ沼井ニハただれ採收用ノ海水ヲ注クモノトス

二十四 鹹水採收ニ關スル其他ノ事項
釜縁ニ燒キ付キタル甲羅又ハ釜ニ鹹水汲入ルル際溢シタル場所ノ土ヲ搔キ集メ沼井ニテ濾過シ採鹹スルコトアリ

乙 鹹水煎熬

- 一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積
木造草葺ニシテ長五間幅四間アリテ面積二十坪トス(圖面參觀)
- 二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造原料及釜ノ深淺
釜ハ結晶用ニシテ鐵ニテ製シ長九尺幅八尺深三寸アリ竈ハ土及石ヲ以テ四壁ヲ作り前後ニ焚口及煙出ヲ設ケ其竈ノ大サハ釜ニ一致ス
- 三 石釜及竈ノ築造方法及築造後使用ニ至ル迄ノ操作
該當記事ナシ
- 四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置、構造及方法
豫メ鹹水溜ト釜トノ長サニ適應スル漏斗付竹樋ヲ調製シ置キ使用スルトキニ之ヲ一定ノ高サニ漏斗ヲ溜ノ上ニ向ケ吊シ柄杓ヲ以テ鹹水ヲ漏斗部ニ汲ミ入ルレハ竹樋ヲ傳フテ釜中ニ注ク而シテ使用シ終レハ之ヲ取り除ク此方法ニ據ラサル者ハ擔ヒ桶ニテ荷ヒ込ムモアリ
- 五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及使用方法(圖面參觀)

名	稱	種	類	員數	形	狀	大	小	構	造	方	法
鹽	釜	鐵	製	一	長	方形	長九尺幅八尺		割竹ニテ製ス		結晶用	
中	權	竹	製	八	九	形	徑二寸		鹽ヲ取り入レ運フモノ			
手	權	木	製	二	丁	字	長一尺柄五尺		平板ニ柄付		結晶鹽ヲ集ム	
手	振	同	製	二	同	形	長五寸柄一尺		ク		鹽ヲ手振ニ入ル	
手	振	竹	製	二	貝	形	徑六寸柄八寸		笠ト同シ		鹽ヲ入ル	
石	柱	石	製	四	立	方	五寸角		石ノ角物		大渡ヲ支ユ	

名	稱	種類	員數	形狀	大	小	構造	造	方	法
大	渡	木製	二	丸形	長一丈一尺徑五寸		大丸太木		小渡ヲ持ツ	
小	同	同	八	同	長七尺徑三寸		小丸太木		釜ヲ吊ル	
は	け	棕櫚葉	二	刷毛形	長五尺		棕櫚及竹ニテ製ス		釜掃除	
鹽	樹	木製	一	箱形			板ニテ製ス		容量ヲ定ム	

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

名	稱	員數	單價	修繕費	保存期	一ヶ年償却費	名	稱	員數	單價	修繕費	保存期	一箇年償却費
鹽	釜	一	三六,000 ^円	二,000 ^円	五ヶ年	七,200 ^円	大	渡	二	一,000 ^円		十ヶ年	二,000 ^円
策	權	八	一六,000 ^円		四ヶ年	三,000 ^円	小	渡	八	二,000 ^円		五ヶ年	三,000 ^円
中	權	二	〇,500 ^円		三ヶ年	〇,333 ^円	は	け	二	〇,500 ^円		一ヶ年	一,000 ^円
手	振	二	〇,400 ^円		一ヶ年	〇,800 ^円	鹽	樹	一	四,000 ^円		五ヶ年	〇,800 ^円

七 燃料ノ種類、産地、價格及品質

固有ノ松葉薪ニシテ東ノ大小ニ依リ價格ノ差アリ三尺ヅニシテ一把三錢五厘ト

ス

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

鹹水容量四石、四等鹽一石八升(百七

十五斤)、松葉三尺ヅ二十二把

九 煎熬ニ使用スル各種石炭ノ混合割合

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爲メニ之ヲ濾過スル裝置ノ有無、構造及方法

該當記事ナシ

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

一釜男一人一日二十五錢 同女一人一日十七錢 計二人各延八十四日此賃銀三十五圓二十八錢

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

釜數 三釜 鹹水量 十二石 四等鹽 五百二十五斤(三石二斗四升)

十三 鹽田一戸前又ハ一定段別ヨリ得タル製鹽總量

等級別	重	量	等級別	重	量
二等鹽		一〇五斤	五等鹽		一二五
三等鹽		三四二	計		五八六
四等鹽		一、三九			

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹 居出シ場ノ設ナク箆ニ釜中ヨリ取り上ケ苦汁ノ滴出スルヲ待テ直ニ鹽納屋ニ移

ス

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 屋坪ヨリ鹹水ヲ釜中ニ注入シ水分ヲ多少蒸發セハ再ヒ鹹水ヲ注加シ煎熬ス結晶ヲ

終レハ兩邊ニ中權ニテ搔キ集メ釜吊リノ小渡木上ニ箆はけヲ竝ヘ手權及手振ヲ以テ釜中ノ鹽ヲ取り上ケ該箆中ニ入ル苦汁

滴下ヲ終レハ貯鹽場ニ運フ尙煎熬中汚物及泡ヲ除去ス

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷竝ニ使用燃料ノ變遷 從來綱代釜ヲ使用シタルモ十五年前鐵釜ニ變シ竈ハ從然ノ

通リニシテ變遷ナシ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 該當記事ナシ

十八 一ケ年間ノ平均煎熬日數 六人分延日數八十四日(中等鹽田)

十九 一ケ年間ノ平均收鹽量 二百七十石(四萬三千七百四十斤)

二十 一ケ年間ノ採鹹及煎熬總費用

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
 上等鹽田 四百五十五圓六厘 中等鹽田 四百九圓七十八錢六厘 下等鹽田 三百九十圓五十九錢

鹽田一戸前收支計算表 (鹽田四段四畝步 大津村)

科目	金額	附記
收入		
鹽代金	四九五 ^円 七〇	鹽二百七十七石一石代一圓八十三錢六厘
焚灰代	一,〇〇〇	焚灰代
計	四九六七〇	
支出		
採鹹費	一六七五〇	
器具費	一九〇八〇	器具買入及修繕費
鹽田修繕費	六,〇〇〇	入替砂四萬八千斤代一萬斤ニ付一圓二十五錢 地主ノ支辨ニ屬ス
水道費	—	
大坪費	五,〇〇〇	新築費三十圓十ヶ年保存修繕費年額二圓
勞銀	一三七,五〇〇	一ヶ年延人夫五百五十人一人一日ニ付金二十五錢
煎熬費	二四,二〇六	
燃料費	一九,二五〇	松葉五千五百把一把ニ付三錢五厘
器具費	一〇,四六六	器具買入及修繕費(釜共)
釜屋費	四,〇〇〇	新築費三十圓十ヶ年保存修繕費年額一圓
勞銀	三五,二八〇	釜焚男女二人各延八十四日分男一日二十五錢女一日十七錢
課金	四七,四六八	鹽二十五石八斗六升一石代一圓八十三錢六厘
俵裝費	二六,〇一〇	俵皮八百六十七俵繩共一俵三錢
利子	一五,〇〇〇	固定及運搬資本金百圓年一割五分

諸	入	費	二,〇〇〇
計			五〇〇,二六四
差	引	損	四,五四四
		失	

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 從來ノ綱代釜ヨリ鐵釜ニ變遷シタル點ハ進歩ノ効果ニシテ又改良スヘキハ撒砂ノ新陳代謝ヲ行ヘハ鹹水精良ヲ期スヘシ其方法ハ不斷新砂ヲ補填スルニアリ

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 眞鹽二百七十石 苦汁量ハ鹹水一石ニ付一斗トス
 二 鹽ノ理化學的性質 等級ノ進ムニ從テ純白色細微ノ結晶ヲナスモ差鹽煎熬鹽ニアリテハ其結晶稍大ナリ其成分不詳

- 三 鹽主要ノ用途 醬油、味噌仕込用及漬物用
- 四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量 右戶馳村ニ同シ
- 五 苦汁ノ用途 豆腐製造用ニ僅カ使用スルノミ
- 六 苦汁ノ利用方法 該當記事ナシ
- 七 苦汁ノ生産量 百石
- 八 苦汁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地
- 十一 苦汁ヨリ生スル副產物製造裝置及製造方法

右四項該當記事ナシ

十二 副産物ノ種類、名稱、用途

灰ノ生産スルモノハ肥料ニ充ツ

十三 副産物ノ價格及販路地

該當記事ナシ

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

粗惡鹽ノ産出ナシ偶生産スルトキハ自

家用ニ供スルヲ以テ殘餘ヲ見ス

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量

二 包裝ノ形狀、種類

三 包裝ノ編製方法及其原料

四 各種包裝ノ價格

五 包裝ハ一重ナルカ又ハ二重ナルカ又其形狀、大小、等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

右七項戸馳村(大濱)ニ同シ

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造

二 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵損傷ノ程度及狀態

三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高さ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
右七項戸馳村(大濱)ニ同シ

第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法 直接ノ小賣頗ル多クシテ船積スルモノハ船頭兼鹽商者カ賣揚拂ノ方法ニテ販賣シ來レリ

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等 船頭即チ仲買人ニシテ鹽引受ノ際價格ヲ定メ受ケ入

ルルモノナレハ賣買運搬一切自己ノ商品トシテ爲スヲ以テ運賃取りノ目的ニテ商行爲ヲ爲シ船ハ六七千斤積以下ノモノヲ用ユ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路地 熊本縣下八代町

四 鹽商者カ鹽業者ニ資本ヲ融通スルノ有無及其方法、契約竝ニ償却ノ方法 鹽商者カ資本ヲ融通スルアルハ製鹽操

作ニ用ユル器具及薪代等最モ重ナルモノニシテ鹽賣上償却ノ方法ナリ

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	1,800 <small>円</small>	1,015 <small>円</small>
三十六年	1,100	1,010
三十七年	1,610	1,010

六 鹽價ノ定メ方

七 販賣ノ季節

八 鹽ノ俵拔検査ノ方法

右三項大濱ニ同シ

九 鹽ノ受拂ニ際シ重量容量ノ減少ニ對スル處置

容量ノ步減ヲ察シテ一割ノ增量ヲナシ來リタリ

三斗入一俵ハ實量三斗三升ニシテ重量六十斤アリシト云フ小賣一升ノ實量一升一合

十 鹹水賣買ノ有無、方法及價格ノ定メ方

該當記事ナシ

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

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

二 各種運搬方法ニ依ル各運搬先迄ノ鹽一定量又ハ一定容量、運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

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係

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

第十一章 試驗

一 採鹹、煎熬其他鹽業ノ改良ニ關スル試驗ノ事蹟及方法

第十二章 輸出入及試賣

一 支那、朝鮮、浦潮等各方面へ輸出又ハ試賣若クハ諸外國ヨリ輸入シタル事蹟及沿革

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

右八章ハ大濱ニ同シ

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

地 價一段步當 一〇、〇〇〇^円 田畑一段步當 四〇、〇〇〇^円

時 價一段步當 一〇〇、〇〇〇 同 八〇、〇〇〇

小作料一段步當 一〇、〇〇〇 同 八、〇〇〇

但鹽田ハ鍬下年期中ノモノ多シ

(三十) 熊本鹽務局阿村出張所(小濱)ノ部
第十二章 輸出入及試賣
第十三章 再製鹽
第十四章 燒鹽
第十五章 再製鹽
第十六章 鹽田以外ノ製鹽裝置及方法
第十六章 鹽田ノ地價等