

熊本鹽務局

阿村出張所之部
(戸馳)

熊本鹽務局阿村出張所ノ部 (戸 馳)

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

熊本縣宇土郡戸馳村字上干切鹽田ノ東南高地ニシテ西北漸ク平坦トナリ廣大ナル池沼ヲ抱キ海ニ面シ東方ニ其高三百有餘尺ノ山岳アリテ松樹稍繁茂ス南ハ數町歩ノ島地ヲ挾ミテ山岳ニ連ル

第二章 鹽業ノ沿革

明治元年八月藩主細川公ノ命ニ依リ產物方ニ於テ海面ヲ埋立テ開墾鹽田ト爲シ明治五年十月迄藩政專賣制ナリシヲ同月細川侯爵ノ所有ニ移シ今日ニ至ル依然異動ヲ見ス

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種類、面積 入濱鹽田法 一町四反五畝二歩 外釜屋大坪敷地一反歩

二 堤防ノ面積、高低及築造材料 面積九百四坪(長二百二十六間 四間)高三間ニシテ石土及木材ヲ以テ築キ内面外部共石垣ト

三 鹽田内溝渠ノ面積

面積 四百四十坪 長サ 各百十間(八條) 幅員 三尺 深 一尺 各溝渠間ノ距離六間三分

四 撒砂(鹹砂)浸出装置(沼井)構造、面積、個數、大小、高低、配置、施設 沼井(夫婦臺)九十八臺ニシテ四十坪ニ付一

臺ニ相當シ内部七寸外方一尺一寸ノ高サヲ有シ其面積二百五平方尺アリテ其構造ハはたき土ヲ以テ箱形ニ造リ底面ニハ六本木ねだト稱シ其實七本ノ横又ハ斜ニ木(一寸五分角長一尺)ヲ俯セ其上ニ六本竹ヲ架シ更ニ簀ヲ箝メ付ケ其上ニ薄ク藁ヲ敷キ更ニ沼井菰ト稱スル草荳ヲ以テ製シタルモノヲ置キ細砂ヲ撒布シテ築ケリ尙ホ中間ニゴはひ板ヲ設ク即チ夫婦臺ノ界

(三十一) 熊本鹽務局阿村出張所(戸馳)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 鹹水採收

ナリ而シテ藻垂桶ハ臺ノ兩側ニ設置ス

五 鹹砂貯藏裝置、構造、大小、面積及鹹砂ヨリ鹹水ヲ採收スル方法

該當記事ナシ

六 鹹水輸送裝置ノ構造、面積及輸送方法

箱寬桶及釣瓶ヨリ成リ二十坪ノ面積ヲ有ス鹽田外ノ空地(畦畔)ノ一定ノ

場所ニ桶ヲ据付ケ之ニ藻滴桶中ノ鹹水ヲ擔桶ニテ移シ入レ夫ヨリ寬ヲ傳フテ鹽田内土中ニ埋メアル桶ニ入ル之ヲ釣瓶仕掛

ニテ一定ノ高サニ設ケアル箱ニ汲ミ入ル之ヨリ再ヒ寬ヲ傳フテ大坪ニ注ク(圖面參觀)

七 採鹹用器具ノ名稱、種類、員數、構造、大小、形狀、効用及使用使用方法

名	稱	種類	員數	構造	大	小	形	狀	効	用	使用	方法
沼	井	掘	七	木 鐵ニ金先付	長一尺五寸幅七寸五分柄五尺三寸		鐵形		作土撒布沼井ニ據ル		沼井中ノ土ヲ掘リ出ス	
馬	立	鐵	七	木及竹ヨリ成ル	寧長五尺二寸柄長四尺三寸齒長六寸		農具馬鐵形		作土起シ又攪拌スルモノ		一人ニテ橫縱斜ニ引ク	
及	立	鐵	一	鐵ニ木柄	又長三寸五分又柄長四寸五分柄長七寸		普通鐵形		馬鐵又立		馬鐵ノ又先ヲ削ル	
入	鐵	木	七	平板ニ丸柄付	幅一尺二寸長三尺		鐵形		集砂		乾燥シタル作土ヲ引キ沼井中ニ入ル	
懸	板	同	二	木板ニ網ヲ付ク	長十二尺幅五寸繩一丈一尺		長方形		作土粉碎		撒布セシ作土上ニ引キ撫ヅ	
藻	滴	同	七	桶ニ木柄付	徑八寸深六寸五分柄長五尺		通常杓形		鹹水汲ミ		沼井穴ヨリ鹹水ヲ汲ミ取ル	
當	子	同	一	一六 藁ヲ束ヌ	長一尺		筭形		沼井土ノ凹マサル爲メニ用ユ		藻滴又ハ潮水ヲ沼井ニ注ク	
擔	桶	木	一	四 桶ニシテ口徑ニ	深一尺一寸徑一尺一寸橫木徑一寸二分		桶形		潮水鹹水運搬用		水ヲ擔ヒ運フニ用ユ	
刎	釣	同	一	桶ニ竿付	徑九寸		通常形		鹹水輸送		鹹水ヲ汲上ク	
打	杓	同	七	桶ニ木柄付	徑七寸深六寸柄長三尺八寸		同		潮水撒布		潮水ヲ地盤ニ撒布ス	
荷	畚	藁	七	藁ヲ編ミタルモ	徑一尺三寸		丸形		砂土運搬		砂ノ補填ニ用ユ	
壺	共	木	三	丸太ニ木ノ柄付	徑四寸柄一尺		杵形		坪内修理用		坪内ヲ打チテム	

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

名	稱	員數	單	價	保存期限	一ケ年償却費	名	稱	員數	單	價	保存期限	一ケ年償却費
沼井掘		七		六五〇 ^円	六ケ月	九〇〇 ^円	當	子	一六		〇〇〇 ^円	一ケ年	一九六〇 ^円
馬立録		七		二八〇	三ケ年	六五三	擔	桶	一四		四五〇	三ケ年	二一〇〇
入	釣	一		二五〇	二ケ月	二五	勿	釣	一		三〇〇	三ケ年	一〇〇
懸	板	七		四〇〇	四ケ月	九四五	打	柄	七		一七五	二ケ年	六五
藻滴	杓	二		一五〇	二ケ年	一五	荷	ヒ	七		二五〇	一ケ年	一〇五〇
				一五〇	二ケ年	五五	壺	めし	三		一〇〇	五ケ年	〇六〇
							槌						

九 鹹水貯藏装置ノ構造、大小、形狀及面積

構造 土中ニ穴ヲ穿チ粘土叩トス、形狀 長方形、面積

甲 九百平方尺
乙 八百七十四平方尺

大小 甲帳四十五尺
乙帳三十八尺

十 鹽田地盤ノ構造及性質

海面埋立上面ニ作土ヲ撒布シ鹽田トナシタルモノニシテ下層ハ貝殻交リノがたト稱スル

土質ニシテ層積最モ厚ク中層ハ一寸ノ厚サニアル細砂混合ノ土砂質ニテ上層ハ作土(細砂)ニシテ厚サ七分アリテ潮水撒布ノ用ニ供スルモノナリ

十一 撒砂(鹹砂)ノ種類、性質

約六里ノ距離ヲ隔テタル不知火海岸ヨリ移入シタル黑色柔軟ナル細砂ニシテ鹹砂ハ

稍良ク濾出頗ル遅シ

十二 撒砂(鹹砂)撒布量及替砂數

鹽田面積一坪ニ對シ容量三斗重量九十斤替砂ノ數三回

十三 撒砂乾燥ノ時間

從來替持(隔日持目)ニシテ十、十一、十二、一、二、三月ノ半年ハ第一日(持目ノ日)ノ午後三時

頃ニ潮水ヲ撒布シ翌第二日ノ午前七時ニ第二ノ撒水ヲ爲ス第三日午後一時ニ持目ヲ行フ其他夏季ノ半年ハ拂曉時ニ第二日ノ撒水ヲ爲スノ差アリ

十四 撒砂浸出装置ニ注入スル海水量及鹹水又ハもんだれ採收量

得更ニ海水一石二斗ヲ投シたれ一石二斗ヲ得

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質

温	比	海	水	鹹	水	も	んだ
度	重					れ	れ
		七	二	二	三	一	五
		八		八		八	

但化學的成分ハ不詳

十六 海水引入、排出、海水汲揚装置及汲上方法

堤防ヲ開鑿シテ水導ヲ設ケ滿潮時潮水ハ自然ニ流入シ溝又ハ懸樋ヲ傳フテ鹽田内ノ各溝渠ニ普ク流レ排出ハ干潮時ニシテ之ニ反ス其量ハ水閘ニ設ケアル塞蓋ニ據リ之ヲ調節ス(圖面參觀)

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積

鹽田内溝渠ノ一部膨脹シタル形ヲナシテ各溝渠間所々ニ散在シ其ノ面積一坪深サ一尺ナリ

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

一ケ年採鹹量六千六百八十四石

月別鹹水採收歩合表

月	別	歩	合	比	重	月	別	歩	合	比	重
一、二、三、十一、十二		二	歩		七	七		二	割三分		一三
四、六		六	歩		八	八		二	割		一四
五、十		一	割		九	九		一	割五分		一三

十九 鹽田一戸前又ハ一定反別ニ就キテ採鹹ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及賃銀

濱 男

庄屋 一人 年四十圓

上脇 同 年三十八圓

本三番 同 年三十七圓五十錢

助け水 同 年三十七圓

追ひ廻し 同 年三十六圓五十錢

かしき 同 年三十六圓

出夫 同 一日三十錢、百三十五日

計 七人 二百六十五圓五十錢

濱子

沼井 踏 一人 時間雇一日五歩

寄せ 五人 同

計 六人 四十圓五十錢

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 周年鹹水ヲ採收スル慣例ニシテ春ハ西風秋冬ハ北風ヲ好ミ是等ノ風強

ケレハ採鹹量愈々多量ナリ尤モ七、八、九月ヲ最好時季トス

二十一 一ケ年間ノ採鹹平均日數 準備濱日數三十日 持日日數百三十五日

二十二 一ケ年間ノ平均鹹水採收量

上田 六千六百八十四石 中田 五千七百石 下田 四千八百石

是ヨリ煎熬迄約一割ノ欠減アルヘシ

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 準備濱トシテ先ツ潮ヲ田面ニ引キ入レ次ニ作土ヲ搔キ起

シ二鍬、合ヒ鍬及縦馬鍬ヲ曳ク、持濱ハ朝仕事トシテ馬鍬ヲ二鍬、横及縦ニ曳キ板ヲ掛ケ潮水ヲ撒布シ沼井中ノ作土ヲ掘リテ臺ノ四隅ニ搔キ出ス、持目ノ日ハ二鍬、横、縦、合鍬及斜ニ曳キ入鍬ニテ撒砂ヲ沼井中ニ集入シただれ及海水ヲ注キ濾過ス、後ト地場ニ砂ヲ撒布シ縦馬鍬ヲ曳キ懸板ヲナシ潮ヲ懸ク一面濾過装置ヨリ鹹水ノ濾出スルヲ待チ汲揚クルノ方法ナリ

二十四 鹹水採收ニ關スル其他ノ事項 石釜ノ廢朽ニ歸シタル後竈ノ四邊ノ土ヲ搔キ取リタルモノ、又甚シキ粗惡鹽

ノ産出シタルトキハ其鹽、居出シ場ノ底ニ附着シタル鹽交リノ土、釜縁ニ付キタルこゝら等ヲ集メ濱ニ持出シ普通持目ノ操作ヲ爲シ採鹹スル廢物利用ノ方法アリ

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積 木造草葺等ニシテ長巾各六間アリ其面積三十六坪トス

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造原料及釜ノ深淺

名稱	種類	構造	大	小	原料	深	淺
釜	結晶釜	石製	幅長 一〇、四〇分		石、赤土、石灰鹽	深 三寸五分	
同	溫メ釜	鐵製	容量 一石七斗		鐵(鑄物)	同 二尺二寸	
同	鐵釜	同	幅長 七尺		同	同 四寸	
竈	石炭焚	石土	石釜ニ一致ス		石、土、木、繩	同 二尺	

三 石釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ル迄ノ操作 第一竈ヲ築クニハ釜屋敷ノ中央ノ土間ヲ穿チ中ニがめさなト唱

フル炭ノ燃燒スル場所ヲ作り其下ハ間隙アリテ之ヲ支フル柱ヲ有スルヲ以テ其間ヨリ炭骸ヲ突キ碎キ落スモノトス、釜ハ竈ノ上ニ釜板(長八尺五寸巾七寸厚一寸)數枚ヲ竝ヘ四方ニハ縁金ヲ置キ内部ニ厚サ一寸面積ハ四寸方位ノ石(一回燃キタルモノ)ヲ列ネ其間ニ四十本ノ鈞金ヲ整列シ間隙ハ土ト鹽トヲ混合シタル練土ヲ以テ埋メ尙ホ石灰ヨリ成ル粘泥ヲ以テ其

ノ面ノ凹陥ヲ填ム其上ニ高サ一尺位松薪ヲ層積シ之ニ火ヲ點シ燃燒セシム釜ノ築造終レハ直ニ煎熬操作ニ移ル
 四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル装置、構造及方法 鹹水溜ノ底面ヨリ釜屋ノ瓢箪桶ニ通スル竹樋ヲ据付ケ而シテ栓ノ開閉
 ニ由リ導水ヲ適宜ニシ桶ト溜トノ水面ハ何時モ平均ス
 五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及方法

名	稱	種類	員數	形狀	大	小	構	造	方	法
鹽	釜	石	一	長方形	長一〇、四〇分 幅七、一〇〇分		石ヲ以テ造ル		結晶用	結晶用
溫	釜	鐵	一	半橢圓形	容量一石七斗		鑄物		鹹水ニ加熱ス	
副	釜	同	一	長方形	長七尺幅三尺		鐵		結晶用	
勿	ね釣	木製	一	桶形	徑一尺		木造竿付		瓢箪桶ヨリ溫メ釜ニ汲ミ入レ	
釜	杓	同	一	同	徑七寸		桶造ニシテ木柄ヲ付ス		溫メ釜ヨリ結晶釜ニ汲ミ移ス	
合	せ柄	同	一	丁字形	長五寸幅三寸柄六尺		木板ニ竹柄付		釜中ノ結晶ヲ平等ニス	
取	柄振	同	一	同	長一尺幅六寸柄八尺		同		釜中ヨリ鹽ヲ掻キ出ス	
押	柄振	同	一	同	長九寸五分幅四寸五分柄七寸五分		木板ニ竹柄付板先ニ鐵ヲ付ス		釜中ノ鹽ヲ押シ寄ス	
刎	ね權	同	一	鋤形	長一尺二寸幅七寸柄四尺		木板木柄		鹽籠ノ鹽ヲ居出場ニ刎ヌ	
こ	ーらはなし	金屬製	一	鶴嘴形	長五寸柄一尺二寸		鐵鐵ニ木柄ヲ付ス		釜ニ燒キ付キタル鹽ヲ除去ス	
竹	籠	竹製	五	井形	長二尺六寸柄一尺四寸		竹ニテ製ス		釜ヨリ掬出シタル鹽ヲ受ケ苦汁ヲ滴下ス	
前	挺子	金屬製	一	丸棒形	徑四尺五寸深二尺五寸		金棒ニ木柄ヲ付ス		竈内操作用	
を	き引	金具	一	鍵形	長五尺七寸柄四尺一寸		鐵棒尖端平ク曲リ木柄		同	
ひ	らてこ	同	二	棒形	長八尺		尖端U字形ノ金棒		同	
斧		同	一	斧形	長三尺五寸柄一尺		鐵製木柄		塊炭ヲ碎キ薪ヲ割ル	
箒	籠(棒共)	竹製	五	丸形	徑一尺八寸深七寸		竹製		炭荷ヒ	
鹽	梃	木製	一	桶形	徑八寸深六寸五分		桶造		鹽ノ定量	
烙	印	金具	一	丸形	長一尺		鐵製木柄		鹽俵ノ商標	

名	稱	種類	員數	形狀	大	小	構	造	方	法
ね	釜	木製	二	同	長一丈五尺		木ヨリナル		釜製造用	
釜	へす	同	四	角形	長六尺八角八寸		角柱		釜製作用	
大	渡	同	二	丸形	長一丈三尺徑八寸		丸太木		同	
小	渡	同	八	同	長七尺徑六寸		小丸太木		同	
釜	板	同	一五	長方形	八尺五寸幅七寸厚		平板		同	
縁	金	金具	四	槓杆形	長一丈五寸		鉄ヨル成ル		同	
釣	金	同	四	S字形	同七尺五寸		同		同	
が	ら	木製	一	鉄形	長七寸五分幅一尺		木板ニ木柄付		炭骸ヲ掬ヒ出スモノ	
す	り	葉製	一	帚形	長六尺		葉ヲ束ネ竹板ヲ付ス		釜掃除	
十	能	金具	一	普通形	長六寸幅七寸五分		鐵製木板		炭掬ヒ	
す	能	同	一	尖端平シ	柄三尺五寸 長四寸五分幅同		同		竈内操作	
十	能	同	一	網形	柄九尺二寸 長一尺五寸幅九寸		繩ヲ組ム		鹽俵ヲ擔ヒ用	

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	保存期限	一ケ年償却費	名	稱	員數	單價	修繕費	保存期限	一箇年償却費
鹽	釜	一	五八五 ^円	一七四五 ^円	五十日	二二六〇 ^円	押し柄振	一	六〇	一	一	同	一八〇 ^円
温	釜	一	一六五〇〇	一	一ケ年	一六五〇〇	勿ね權	一	五〇〇	一	一	半ケ年	一、〇〇〇
副	釜	一	七〇〇〇	一	二ケ年	三五〇〇	こーらは	一	一五〇	一	三〇〇	二ケ年	三七五
勿	釣瓶	一	三〇〇	九〇	三ケ年	一三〇	なし	一	三〇〇	一	一	二ケ月	一、八〇〇
釜	杓	一	一五〇	八〇	一ケ年	二三〇	竹籠	一	六〇〇	一	一	三ケ年	二〇〇
合	せ柄振	一	六〇	一	四ケ月	一八〇	前挺子	一	三〇〇	一	一	二ケ年	一五〇
取	り柄振	一	六〇	一	同	一八〇	わき引	一	三〇〇	一	一	同	一、〇〇〇
							ひらでこ	二	八〇〇	二	二〇〇	同	一、〇〇〇

小	大	釜	ね	烙	樹	荷	斧
渡	渡	柱	た	印	ひ	畚	
八	二	四	二	一	一	五	一
二〇〇	八〇〇	四五〇	二、〇〇〇	五〇〇	四〇〇	一〇〇	四〇〇
同	五ヶ年	三ヶ年	五ヶ年	同	吾	一	六
同	五ヶ年	三ヶ年	五ヶ年	同	二ヶ年	一ヶ年	同
三三〇	三三〇	六〇〇	八〇〇	二五〇	二五〇	五〇〇	二六〇
鹽荷ひ畚	すき十能	十能	すり	がらだし	釣金	縁金	釜板
六	一	一	一	一	四	四	一五
一五〇	五〇〇	二〇〇	五〇	一五〇	二〇〇	一、五〇〇	二〇〇
一	一五	一	五	一	五〇〇	六〇〇	一、〇〇〇
一ヶ年	五ヶ年	二ヶ年	一ヶ年	三ヶ月	五ヶ年	三ヶ年	二ヶ年
九〇〇	一三〇	六〇〇	一〇〇	六〇〇	二、一〇〇	二、六〇〇	二、五〇〇

七 燃料ノ種類、名稱、産地、價格及品質

筑後國三池ニ産出スル粉炭ト唱フル石炭ニシテ其ノ價格ハ一萬斤ニ付二十

圓トス

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 三石 五等鹽 八斗 百三十六斤 石炭量 百七十斤

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装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

大 工 一人一日 三〇〇 六〇、〇〇〇
 夜 釜 一人一日 二九〇 五八、〇〇〇
 計 二人 二八、〇〇〇

但各二百日トス

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量並ニ其ノ收鹽量 釜數八乃至十二釜、鹹水量二十四石乃至三十六石、

五等鹽千八百八十八斤乃至千六百三十二斤

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量

本年六月ヨリ十月末ニ至ル間ノ製鹽量

等級	容	量	重	量	等級	容	量	重	量
四等鹽		一九三九〇 _合		三三九五 _斤	外		一九〇〇 _合		三四八六 _斤
五等鹽		一四九二〇〇		二六四六	計		三六一〇〇		六三四七

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹

釜屋内ニ設ケ板ヲ以テ三面ヲ圍ミ土中ニハガラヲ埋メ傾斜シ苦汁吸收ノ便ニ供ス

高サ五尺アリテ箇數四箇アリ一箇ノ長六尺巾五尺ヲ普通トス

十五 煎熬ニ關スル操作及方法

先ツ大坪ヨリ鹹水ヲ釜屋ノ瓢箪桶ニ採リ之ヨリ刎釣瓶ニテ温メ釜ニ汲ミ上レ茲ニ於

テ加熱シ水分ヲ蒸發セシメ尋テ煮詰釜ニ移シ煎熬結晶セシム其間泡ヲ除キ苦汁ヲ差シ結晶終レハ釜ノ一邊ニ集メ鹽取籠ニ搔キ出ス苦汁ハ半分以上結晶ヲ見テ温和ス其量二斗ニシテ苦汁垂レヨリ直ニ煮詰釜ニ汲ミ入ル

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷竝ニ使用燃料ノ變遷

從來釜ノ鈞金數三十五本ナリシヲ輓今變シテ四十本トナセ

リ其結果釜ノ面積廣大トナレリ竈及燃料ニ付テ變遷ナシ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項

燈火代用トシテ竈壁ニ瓶ヲ据ヘ石炭ヲ投シ瓦斯燈ノ設アリ

十八 一ケ年間ノ平均煎熬日數

二百日

十九 一ケ年間ノ平均收鹽量

容量千五百七十石

重量二十七萬斤

二十 一ケ年間ノ採鹹及煎熬總費用

上 田 千六百三十二圓

中 田 千四百五十圓

下 田 千三百圓

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

鹽田一戸前收支計算表(但シ鹽田一町四段五畝二步)

科目	金額	附記
鹽代價	二,四五,一〇〇 ^四	製鹽石數千五百七十石一石二付一圓四十三錢
支計	二,四五,一〇〇	
採鹹費	七六,三九八	
器具費	三五,八九九	採鹹用器具一式新調並ニ修繕費
鹽田修繕費	一五,〇〇〇	入替土十五萬斤代一萬斤ニ付一圓
水道費	五,〇〇〇	水導其他堤防修繕負擔額
大坪費	五四,五〇〇	建物並溜新築費償却年當並ニ修繕費
勞銀	三〇六,〇〇〇	採鹹ニ要スル雇人給
雜費	三〇〇,〇〇〇	同雇人ニ要スル食費並ニ賞與金
煎熬費	九二,一三六	
燃料費	六八〇,〇〇〇	石炭三十四萬斤代一萬斤ニ付金二十圓
器具費	四〇,一七五	煎熬用器具新調並修繕費
釜築費	三三,一六〇	年四回釜築費
釜屋費	四四,七〇一	建物並竈新築費償却年當並同修繕費
勞銀	二八,〇〇〇	釜焚二人給
雜費	一〇,〇〇〇	賞與金其他
俵裝金	六九,六四一	小作料鹽四十八石七斗一石當一圓四十三錢
利子	一五七,〇〇〇	俵數ハ一萬五千七百俵一俵ニ付一錢
諸雜費	二〇二,二五〇	資本利子
計	一五,〇〇〇	
差引	二〇七,六四五	
	一六八,六七五	利益

二十二 其他採鹹煎熬ノ方法、鹽田、釜竈、其他ニ關シ進歩シタル點、改良ヲ要スヘキ點及改良法 改良案トシテ持目ノ

當日朝一回霧潮ヲ掛ケ浸出ノタメ集砂スル時刻ヲ遅延セハ採鹹量大ナルヘシ

第四章 製鹽及副産物ノ用途、種類

一 眞鹽又ハ差鹽ノ區別及各別ノ數量 差鹽千五百七十石、苦汁ノ量ハ鹹水ノ三十分ノ二

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眞鹽ニ比シ其結晶稍大ナ

リ其成分ハ不詳

三 鹽主要ノ用途 醬油釀造用、味噌仕込用、漬物用等

四 鹽ノ容量ニ對スル重量

二等鹽 一石 二五、六〇〇 三等鹽 一石 二五、七〇〇 四等鹽 一石 二五、九〇〇

五等鹽 一石 二七、四〇〇 等外鹽 一石 二九、一〇〇

五 苦汁ノ用途 肥料及ヒ豆腐製造用ニ使用スルモ少量ナリ

六 苦汁ノ利用方法 差鹽ヲ製造スル場合鹹水ニ混合ス

七 苦汁ノ生産量 五百石(一戸前ニ對スル分)

八 苦汁ノ貯藏裝置 該當記事ナシ

九 苦汁一石ノ賣買價格 金五十錢

十 苦汁ノ運搬方法及販路地 泡盛焼酎ノ空瓶ニ入レ船載シテ長崎縣下島原ヘ賣出スコトアルモ僅少ナルノミ

十一 苦汁ヨリ生スル副産物製造裝置及製造方法 該當記事ナシ

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 該當記事ナシ

十四 鼠鹽、かいさき鹽、泥鹽、居出鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽產出額、其使用方法、販路及價格 生産鹽總高ノ百分ノ一以下

ニシテ種鹽ト稱シ釜ノ築造用ニ充ツ尙ホ殘餘アレハ從來ハ上等鹽ニ混和販賣セリト云フ依テ價格ニ於ケル差ヲ見ス現今ハ等外鹽トシテ納付スルモノトス

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量 一斗入俵十七斤、六升入俵十斤、三斗入俵五十二斤

二 包裝ノ形狀、種類 俵ニシテ普通形大浦鹽田ニ同シ

三 包裝ノ編製方法及其原料 三斗入ハ麥俵一斗入以下ハ藁ヲ材料トシ繩ヲ以テ四ヶ所編ミ一編二十本二本莖トス

四 各種包裝ノ價格 三斗入三錢、一斗入一錢、六升入七厘

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 一重ニシテ販路先ニヨリ差異ナシ

六 包裝ニ附記スル商標、其他記號ノ種類、形狀、大小 商標ノ記號ハ區々ニシテ付スルアリ又付セサルアリト雖トモ

付スルモノハ唯一種ノ烙印ニシテ濱ノ番號ヲ付ス形狀ハ丸形ニシテ徑一寸五分トス例ヘハ (一) (二) (三) (四) ノ類ナ

七 秤量器(櫛)ノ種類、形狀、大小及材料 板ヲ以テ製シタル箱櫛桶櫛等アリテ五升、三升、三升三合三勺、六升入等

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造 倉庫ノ設ケナク居出場ヲ以テ之ニ充ツ偶納屋ノ設ケアルモ居出シ場兼用ノモノ

ナリ

二 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷程度及狀態 撒鹽貯藏トス

三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若ハ俵數及積載方法 一斗俵ナレハ七俵、三斗俵ナレハ三俵、六升俵ナレハ八俵

- 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
アリテ苦汁ノ滴出量ハ眞鹽一石ニ對シ五升トス
眞鹽ハ容量ニ對シテ一割七分重量ニ對シ一割ノ步減
- 五 差鹽ハ容量ニ對シ一割七分重量ニ對シ一割五分苦汁ノ滴出量ハ容量一石ニ對シ一斗トス
- 五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置
居出シ場ノ一隅ニ甕ヲ据付アルノミ又ハ全然此裝置ナキモアリ
- 六 古積鹽ノ製造方法、製造期間ニ於ケル鹽步減ノ割合
- 七 古積鹽製造用ノ家屋ノ大小、構造及床四壁ノ構造
右二項該當記事ナシ

第七章 鹽ノ販賣

- 一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法
鹽仲買人ハ製鹽者ニ日用物資ヲ供給シ代償トシテ製鹽ヲ引取り問屋ハ一俵何程ノ口錢又ハ原價ニ對シ五分ノ手数料ヲ收受セリ製鹽地附近ノ消費者ハ勞力又ハ包皮等ト交換シ販賣人ノ手ヲ借ラサルモノ多ク販賣ハ仕向先ニ船頭ヲ頼ミ運輸シ販賣シタル後製鹽者ニ代金ヲ仕拂フ例ナリシト云フ
- 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
鹽ヲ賣買スル船頭ハ自己ノ商品ト同一ニ善意ヲ以テ運搬賣買スル習慣ニシテ船ハ一萬斤以下ノ帆前船ニテ鹽一俵ニ付何程ノ賃錢定メナリ而シテ船頭ハ鹽商者相互間ニ於ケル賣買取引一切ノ責ニ任ス
- 三 從來ニ於ケル鹽ノ販路
熊本縣下八代町、熊本市、高橋町、川尻町、牛深町、地廻、長崎縣下島原
- 四 鹽商カ鹽業者ニ資本ヲ融通スルノ有無及其方法、契約並償却ノ方法
土着ノ鹽商者ハ專ラ製鹽業者ノ需用品ナル石炭其他器具器械並ニ日用食物ニ至ル迄供給スル慣例ニシテ中ニハ現金賣買ヲナス向アルモ過半貸借關係アリテ結局製鹽ノ產出ヲ俟テ之カ償却ニ充テ以テ循環融通スルノ状態ナリ
- 五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格

	一石當	一升當
三十五年度	1,400 ^円	0,10 ^円
三十六年度	1,600	0,15
三十七年度	1,200	0,10

六 鹽價ノ定メ方

從來ノ濱相場ヲ基準トシ之ニ法律實施ニ伴フ品質精良ノ差額ヲ加算ス

七 販賣ノ季節

五、七、八、九、十二ノ五ヶ月カ鹽ノ需用多キ季節ニシテ隨テ販賣高夥シ

八 鹽俵拔キ検査ノ方法

百俵及百俵以下ハ五俵トシ以上五十俵ヲ加フル毎ニ一俵ヲ増シ三十俵ニ至リテ止ム尙鑑定

ニ供スル分モ同上ノ比例ニ解装シ上下攪拌混合シ檢定セハ事務速カニシテ且確全ト認メラル

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量、容量ノ減少ニ對スル處置

三斗俵一俵ハ實量二斗七升、一斗俵一俵ハ同八升、六升俵一俵

ハ同五升五合、小賣一升ノ實量ハ濱量ナレバ一升一合アリシト云フ

十 鹹水賣買ノ有無、方法及價格ノ定メ方

十一 製鹽ノ原料タル鹹水ニ對スル見越買ノ有無及其方法

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其ノ各種積載數量

海路船積ニシテ一萬斤内外以下ノ帆前船ニテ運搬ス

二 各種運搬方法ニ依レル各運搬先迄ノ鹽ノ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、着荷地ニ於

ケル諸掛費用等

運賃ハ路ノ遠近航路ノ難易等ノ關係ニ由リ等差アリ

次ニ一石當ノ運賃表ヲ左ニ掲ク

運搬先	運賃	手數料	其他掛費
熊本縣下八代町	円 〇、八〇	円 〇、六〇	円 〇、三〇
高橋町	円 一、三〇	円 〇、六〇	円 〇、三〇
熊本市	円 一、七〇	円 〇、六〇	円 〇、三〇
川尻町	円 一、三〇	円 〇、六〇	円 〇、三〇
牛深町	円 二、〇〇	円 〇、五〇	円 〇、三〇
地廻	円 〇、五〇	円 〇、一〇	円 〇、一〇
長崎縣下島原町	円 一、四〇	円 〇、六〇	円 〇、三〇

但他物トノ運搬賃ノ差額ナシ

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係 各鹽田ニ等差アリテ一ケ年ニ付鹽何程又ハ金何圓ノ定メニシテ日常需用品ノ供給ヲ仰ク
 コトナク凶年ハ隨時契約ニ依リ小作料ノ低減ヲナスノ單純ナル關係アルノミ

第十章 組合

- 一 製鹽組合ノ組織、規程及沿革
 - 二 販賣組合ノ組織、規程及沿革
 - 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

一 再製鹽製造、裝置、方法

右第六章該當記事ナシ

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

鹽田地價 鐵下年期中他ノ土地地價ハ 四十圓

同時價 四十圓 同時價 八十圓

同 小作料 七圓 同 小作料 八圓五十錢