

熊本鹽務局

福岡出張所之部
(和自)

熊本鹽務局福岡出張所ノ部

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

和白鹽田ハ福岡縣下糟屋郡和白村南部ノ海濱ニアリテ福岡灣内北隅ニ偏在シ名島ト相對ス南ハ灣内及遠ク肥前ノ諸山ヲ展望スヘク東北ノ一帶ハ丘陵起伏シ漸ク西ニ延長シ玄海洋中ニ斗出スルヲ海中道ト稱ス其狀恰モ人ノ手ヲ上方ニ伸長シタルカ如シ其腋窩ニアルモノ即チ是レナリ鹽田ハ元海面ヲ埋メ立テタルモノニシテ前面及左右連接セル堤防ヲ築造セリ後方ハ田又ハ畑ニ接續ス其分界線上ニ一條ノ郡道ヲ通ス又博多灣鐵道ハ之ト併行シテ西戸崎ニ至ル又奈多及上和白ノ部落アリ隣村新宮村界ヨリ發スル細流(五丁川)ハ此處ニ流下シ來リテ一旦鹽田左側ノ低地ニ瀦溜沼池ヲ爲シ水閘ニヨリ海ニ注ク築堤内ノ地面ヲ二分シ右方ノ一區劃ハ畑地ニシテ左方ヲ現在ノ鹽田トス(五町六反二畝八歩)

此海岸一帶ハ白砂青松相連リ東方里許立花山ノ聳ユルノ外大山高嶽ナク雨量モ多カラス四面開豁空氣ノ流通可ナルニ因リ蒸發乾燥ニ適シ又深ク灣内ニ偏潛シ波浪靜ニシテ外洋ヨリスル水濕ノ量少キカ故ニ位置トシテハ適當ナランカ然リ而シテ灣内常ニ潮流緩漫ニシテ海水ノ鹽分稀薄ナレハ採鹹ノ量及鹹度低ク又鹽田地下凡三尺マテハ同一ノ細砂層ヲ成シ(以下地層ハ不明)後方ノ高地ハ田又ハ畑ニシテ其ノ餘水浸透シ收穫豐饒ナラス然レトモ其品質ハ稍優等ニアリ

第二章 鹽業ノ沿革

和白村鹽業ノ起源ハ遠ク百五十年前ニアリト云フモ詳カナラス現今作業シツ、アル鹽田ノ創始ハ凡五十年前安政年間ノ開拓ニ係リ長洲藩人(今ノ山口縣)長尾增平ハ時ノ黒田藩奉行松本平内ニ議リ之カ築堤ヲナシ松本平内亦熱心之ヲ督勵シ完成ヲ告ケ今日ニ至ル又之ニ要セシ費用ハ藩ノ下金(シタカネ)(藩ノ公用金ナラン乎)ヲ以テセシト云フ、而シテ奉行松本平内ハ熱心ニ地民ヲ指導獎勵シ斯業ノ開發ヲ圖リタリトハ今尙古老ノ口碑ニ存スル所ナリ當時博多ノ商人間ニ資金ヲ役シ採鹽ニ着手セシ者二三アリシモ地盤低カリシカ品質粗惡且ツ生産少ク到底收支相償ハス倒産ノ悲境ニ陥リ終ニ之ヲ藩ニ返上セリ爰ニ於テ藩ハ本事

業ヲ直轄下ニ置キ鹽田地盤ヲ高メ一面地民ニ採鹽ヲ獎勵ス今尙ホ其ノ部分ハ御用田ノ名アリ爾來漸次改良ノ結果品質良好トナリ收穫多キニ至ルヤ地民ハ藩ニ請フテ之カ拂下ヲ受ケ年々地代ノ幾部ツ、ヲ上納シ來リ該鹽田業ハ爰ニ全ク民業ニ移リ以テ今日ニ至レリト

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種類及ヒ面積 鹽田ハ入濱ニシテ其面積五町六反二畝八步(一戸前等一定ノ反別ナキニ依リ總反別ヲ掲ク)即チ鹹水ヲ採收スル地域ニシテ各筆ノ界ニアル溝渠ハ總テ官有地ニシテ其面積ハ九反四步釜屋ハ鹽田上部ノ堤防敷地(官有地)ニアリテ此面積四反四畝二十五步

二 堤防面積、高低及築造材料 海面堤防ハ敷七間半長百七十二間ニシテ此面積千二百九十坪高サ一丈二尺外面ハ割

石ヲ以テ築造シ内面ハ土砂ヲ以テス東側堤防ハ敷六間長サ百十三間此面積七百八十坪高サ及建築材料ハ海面堤防ニ同シ西側畑ト鹽田境界堤防ハ敷一間半長百三十間此面積ハ百九十五坪高サ三尺五寸北側堤防ハ敷三間半長二百十二間此面積七百四十二坪高サ九尺ニシテ土砂及小石交リ築堤ナリ

三 鹽田内溝渠ノ面積、長巾、深淺及各溝渠間ノ距離 面積ハ九反四步ニシテ之ヲ延長スルトキハ二千七百四間トナル巾ハ何レモ一間深サ一尺二寸ヲ有ス其距離ハ各六間トス而シテ海面ノ側海水貯溜池ヨリ鹽田ニ四個ノ(四割又ハ五割毎ニ

一個ツ、ヲ設ク)暗溝ニヨリ海水ヲ誘致ス暗溝ハ長サ一間餘幅一尺三寸ニシテ厚サ二寸三分ノ松板ヲ以テス

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 鹹砂ノ浸出裝置ハ鹽田内ノ沼井

ニ仍ル其構造ハ粘土ヲ以テ造リ前面ニ板ヲ用ヒ枕ニヨリ之レヲ支持シ粘土ノ脱落ヲ防キ外面土砂ヲ以テ之レヲ掩ヒ其内部ハ粘土ヲ能ク打チ固メ底部ニ徑一寸ノ松丸太四本或ハ五本ノ根座木ヲ渡シ其上ニ竹ヲ排列シ(凡ソ小指大ノ丸竹五十本乃至六十本)又之ニ藁菰ヲ敷キ前面外側ノ地盤ニ五斗乃至七斗入ノ桶ヲ埋メ臺ノ内部ヨリ竹ノ圓筒ヲ通シ鹹水ヲ濾過ス

沼井ノ數ハ三百三十臺ニシテ一個ノ面積ハ大概一坪ニシテ高サ一尺五寸鹽田一割ニ多キハ十七個少キハ九個ヲ鹽田ノ中央ニ六間ノ間隔ヲ採リ整然配置ス

五 撒砂(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、面積及輸送ノ方法 輸送ノ方法トシテハ唯ニ濱子ニ於テ擔桶ニ汲ミ取り直ニ鹹水溜ニ擔ヒ

込ムニアリテ別ニ之カ輸送上ノ裝置ナシ

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

搔込又ハ寄せ 總員數百十二挺ニシテ板ハ多ク櫻ヲ用ヒ柄ハ杉製鹽田ニ撒布シタル鹹砂ヲ沼井ノ兩側ニ搔キ寄ス依テ此

名アリ

突き寄せ 總員數二十六挺ニシテ効用ハ搔込ニ同シ使用ハ其名ノ如ク鹹砂ヲ突き寄スルニアリ

わーだ 總員數九十七個ニシテ搔込又ハ突き寄ニテ一所ニ集メタル鹹砂ヲ載セ女濱子二人ニテ沼井臺ニ運ヒ又沼井臺ヨリ

搔キ揚ケタル撒砂ヲ沼井ト沼井トノ中央ニ持チ運フニ用ユ

切り出し 總員數八十一挺ニシテ瀘過セラレタル撒砂ヲ沼井ノ兩端ニ搔キ上ルニ用ユ櫻ノ板鍬ニシテ柄ハ杉ニテ造ル

沼井掘 總員數二十六挺ニシテ鹽田ノ溝ヲ浚ヘ又切出ト同様ニ沼井ノ撒砂ヲ搔キ上クルニ用ユ

擴げ 總員數七十四挺ニシテ沼井ヨリ搔キ上ケタル撒砂ヲ沼井ノ四方ニ撒布スルニ用ユ其ノ製作材料ハ切出ニ同シ

柄杓又ハあいふり 大小總員數百本ニシテ撒布シタル砂ノ乾燥シタルトキ之ニ海水ヲ打掛クルニ用ユ又之ニ同様ナル大

形ノモノアリ寸法ハ上徑七寸下徑六寸深六寸五分用方ハ前鉢ニ溜リタル鹹水ヲ荷桶ニ汲ミ又沼井ノ鹹砂ヲ瀘過スルニ方

テ海水ヲ汲ムニ用ユ此操作ヲあいふりト稱シ成ル可ク不同ナク海水ヲ撒砂ニ振り掛クルヲ要ス其撒布ノ海水ヲ相水ト云

フ

馬鍬(引馬鍬又ハ竹馬鍬) 引馬鍬ト稱シ濱子ヲシテ之ヲ引カシメ鹽田面ニ固着スル作土ヲ搔キ起スニ用ユ齒ハ二十

本内外ノ竹片ニシテ造ル總員數三十一挺

擔ひ桶 總員數百二荷ニシテ鹹水ヲ汲ミ入レ鹹水溜ニ荷ヒ送り又海水ヲ沼井ニ汲ミ入ル、ニ用ユ擔棒ハ此桶ヲ擔フモノナリ

桶 上徑一尺九分、下徑一尺三分、深一尺一寸八分 擔棒 長四尺三寸七分

金馬鍬 總員數二十六個ニシテ齒ヲ鐵ニテ製シ鹽田作土起用竹馬鍬ヲ使用スル前牛馬ヲシテ引カシメ使用スルモノニシテ作土固着ノ甚タシキトキ之ヲ使用ス

坪叩き 鹹水溜ノ内壁ノ粘土ヲ打チ固ムルニ用ヒ胴ハ樫ニシテ柄ハ杉ニテ作ル

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

名	稱	新調費單價	保存期限	名	稱	新調費單價	保存期限
搔	込	五〇〇 ^円	三	柄	杓(大小)	一八〇 ^円	二
突	寄	四〇〇	同	引	馬鍬	五〇〇	七
わ	だ	三〇〇	二	金	馬鍬	一、四〇〇	五
切	り	三、五〇	三	擔	桶	八〇〇	同
沼	掘	六〇〇	同	擔	棒	〇、五〇	同
擴	げ	四〇〇	同	坪	叩	〇、四〇	十

九 鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀及面積 鹹水貯藏ハ地面ヲ方形ニ掘リ内面ノ四方及底部へ粘土ヲ五六寸ノ厚サニ

塗リ坪叩キニテ打チ固メ稻藁又ハ麥藁ヲ以テ上屋根ヲ設ク其大ナルハ内面四坪半小ナルハ内面一坪半トス

十 鹽田地盤ノ構造及性質 鹽田ハ元海濱ノ淺洲ヲ開墾シ天然ノ砂層ヲ利用シ鹽田地盤ヲ組成ス其下層トナルニ從テ

多クノ貝殻片ヲ混ス上層一二寸許ノ土砂ハ灰色ヲナシ以下ノ地層ハ黑色ノ粘質ニ富ム細砂ニシテ毛細管引力盛ナルカ故常ニ濕潤シ盛夏乾燥ニ過クルノ時ハ上層ノ水分ト連絡ヲ保チ著シク鹹水良好ナルモ太陽ノ溫熱冷下スルノ季節ニ至リテハ乾

燥至テ不良ナリ鹽田地面ハ凡二十二ノ縱溝ニヨリ潮水ハ平等ニ分布セラル此一區劃ヲ俗ニ一割ト云フ

春ヨリ秋ニ亘リ濱操作中降雨ニ際シテハ鹽田ニ海水ヲ引キ以テ雨水ノ浸潤ヲ防キ（雨水ハ比重輕ク海水面ニ浮遊スルニ因ル）晴模様ヲ見計ヒコレヲ排出ス

地盤ノ修理ヲ爲スコト稀有ニシテ二年又ハ三年ニ一回春季農事ノ閑ナルニ際シ自然ノ損所ヲ補修スルニ（コノ操作ヲ單ニ入替ト稱フ）止マリ根本的ニ改修又ハ土砂ノ入替ヲ爲ス等ノコトナシ

十一 撒砂（鹹砂）ノ種類、性質
撒砂ハ當地固有ノ稍粗大ノ白砂ニシテ鹽分ノ附着不良且濾出ノ度速キニ失シ不可ナルヲ以テ從前ハ福岡附近ノ海中ヨリ粘氣ニ富ム黑色ノ土ヲ採取シ之ヲ鹽田固有ノ白砂ニ混シ使用セシモ近來ハ鹽田内鹽廻シ底ヨリ又ハ其附近ノ河川末流ノ箇所ヨリ採取シ來リ一旦之ヲ日光ニ當テ乾燥シタルモノヲ細ク打碎キ該白砂ニ混合使用シ鹹水濾出ノ遲速ヲ調和ス而シテ沼井一臺ノ濾過時間ハ概ネ二十分内外ナリ

十二 撒砂（鹹砂）撒布量及替砂ノ數
一坪ニ一斗五升乃至二斗ニシテ盛夏乾燥強度ニシテ多量ノ鹹水ヲ得ル時季ハ自然其量ヲ増加ス而シテ替砂トシテ別ニ一種ヲ有シ毎日交互ニ使用スルモノトス

十三 撒砂乾燥ノ時間
毎日乾上ケ鹽分附着ノ撒砂ヲ沼井ニ採收シ濾過スルヤ一面翌日乾燥ノ準備トシテ替砂ヲ撒布シ乾燥ノ度合ヲ見計ヒ一回又ハ二三回鹽廻シニ海水ヲ引キ相水ト稱ヘ之ヲ撒布スル砂ニ打テ掛ケ放置シ翌日正午ニ至ルヤ濱子等ハ持場ニ參集シ撒砂ヲ馬鍬ヲ以テ搔キ廻スコト數回ニシテ日光ノ觸面ヲ多大ナラシメ蒸發ヲ促シ乾燥ノ上之ヲ一定ノ場所ニ搔キ集キ沼井ニ運搬濾過ス

夏季土用ノ季節ハ半日晚春晩夏ハ午後一時ヨリ同二時ノ間ニ初春晩秋ハ午後二時ヨリ同三時ノ間ニ乾燥採取ス
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ノ採取量
搔キ寄セタル撒砂鹽付ノ如何ニ由リ海水注加量ヲ加減シ一定濃度ノ鹹水ヲ採取スルニアリテ普通沼井一臺ニ海水一石二斗（もんだれヲ含ム）ヲ注加シ鹹水六斗ヲ得或ハ鹽付不良ニ

シテ一定濃度ノ鹹水ヲ得難キトキハ海水注加量ヲ九斗ニ低減スルコトアリ故ニ一期間ノ採鹹量ハ沼井一臺ニ付五斗トス次

ニもんだれ採取ノ爲メ海水三斗ノ汲ミ増ヲ爲シ鹽付ノ良否ニ拘ラス六斗ヲ得ルヲ普通トス
 十五 海水、鹹水及もんだれノ性質

	海水	鹹水	もんだれ		海水	鹹水	もんだれ
蒸發殘查	三、五四〇〇	二五、〇五〇〇	一四、六〇〇〇	硫酸石灰	〇、一三〇〇	〇、一八〇〇	〇、五三〇〇
燻灼量	三、〇一〇〇	一七、八九〇〇	一三、三四〇〇	硫酸麻偏涅槃亞	〇、二一〇〇	二、二一〇〇	〇、七〇〇〇
鹽化曹達	二、五七〇〇	一五、〇一〇〇	一〇、二一〇〇	硅酸	痕跡	痕跡	痕跡
鹽化加量	〇、〇一〇〇	〇、五七〇〇	〇、四八〇〇	鐵及礬土	檢出セス	痕跡	痕跡
鹽化麻偏涅槃亞	〇、一八〇〇	一、三二〇〇	一、〇九〇〇				

備考 海水ハ無色透明ニシテ溫度一五、二ニシテ比重一、〇二四九

鹹水ハ微黃色透明塵埃ヲ混有スル液ニシテ溫度一七、三比重一、一三三二

もんだれハ微黃色透明少量ノ塵埃ヲ混有スル液ニシテ溫度一五、比重一、〇九四六

右ノ成績ハ百分中ノ量ヲ以テ顯ス

十六 海水引入、排出(水閘)、海水汲揚装置及汲揚方法 海面堤防ニ海水引入ノ爲メ水閘ニヨリ満潮ノ際海水ヲ鹽田周

圍ノ溝渠ニ誘致シ干潮ノ時之ヲ海中ニ排出ス海水汲揚ニ付テハ其装置ナシ

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積 海水貯溜池ハ鹽田周圍ニ在リ就中大ナルハ海ノ側而ニシテ凡二千五百八

十坪(長百七十二間幅十五間)之ニ次クモノ東側ノ分九百四坪(長百十三間幅八間)西側ハ三百九十坪(長百三十間幅三間)後側ニアルモノ六百三十六坪(長二百十二

ニシテ最モ深キ處ハ四尺淺キ箇所ハ一尺ニ過キス

十八 鹽田一戸前又ハ一定反別ニ就キテ一ヶ年平均鹹水採取量及月別鹹水採收歩合 一ヶ年平均鹹水採取量ハ五千七

百七十五石餘ニシテ月別鹹水採收歩合ハ左ノ如シ

七月 二、三 八月 三、四 九月 二、〇 十月 二、〇 十一月 〇、九 平均 一六度

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 賃銀 一戸前トシテ定マリタルモノナク一人ニシテ多キハ三反少キハ八畝歩位ナリ(依テ鹽田總反別ニ就テ)採鹹ニ要スル人夫即チ濱子又ハ濱男等ノ如ク定マリタル種類名稱ナク製鹽業者自ラ家族ヲ擧ケテ之ニ從事スルカ故ニ自然其ノ勞銀ノ如キモ亦一定シ居ラサルモ採鹹ノ盛リニ偶々他ヨリ増傭ヲナスコトアリテ之カ賃銀ノ定メ方ハ沼井一臺ニ付男二錢女一錢五厘ヲ標澤トシテ支拂計算ヲナス而シテ之ニ從事スル員數ハ沼井十六臺ニ付男一人女二人ノ割合ナリ今一ケ年各人夫ノ一人當及總金ヲ表止スレハ左ノ如シ

人夫ノ種別	沼井一臺ニ付一日一人ノ賃銀		沼井十六臺ニ付採鹹ニ從事スル員數		延	臺	數	延	人	員	一人一ケ年ノ總賃銀(三十五日採鹹)	
	男	女	延	人							總賃銀	總賃金
濱	0.10	0.15	1	1	1	1	1	1	1	1	1,100	2,310.00
濱	0.10	0.15	2	2	2	2	2	2	2	2	8,400	3,465.00
計	0.35	0.35	3	3	3	3	3	3	3	3	28,000	5,775.00

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 年中春夏秋冬採鹹季節トス就中夏季八、九月ハ日光ノ熱度強ク俗ニ土

用濱ト稱シ最好季節ナリトス秋季ハ俗ニ秋乾キト稱シ日足短キモ西北風多ク物質ノ乾燥作用ヲ促シ採鹹良好ナリ唯ニ降露ノ多キヲ忌ムノミ春季ハ降霜又ハ東風多クシテ鹹水採取ニ適セサルモ日永ク天候ノ快晴打續クヲ以テ之ヲ利用シ採鹹ノ操作ヲナス(當鹽田ハ春濱操作ヲナス)故ニ西北風ハ鹹水收獲ノ最上期ニシテ東風之ニ次キ南風ハ外洋ヨリ水分ヲ送り物質ヲ濕潤シ乾燥ヲ妨クヲ以テ製鹽家ノ最モ忌ム所トス故ニ入梅期及其前後ヲ採鹹操作ノ休止期トス

二十一 一ケ年間ノ採鹹平均日數 準備濱トシテ採鹹着手前鹽田一拵日數二日、持濱ハ夏二十日秋十五日トス

二十二 一ケ年間ノ平均鹹水採收量 當鹽田ハ一區域ニシテ上中下田ノ區別ナク各割トモ鹹水採收量ハ概ネ一致セリ

而シテ沼井一臺ノ平均採鹹量ハ五斗ニシテ總沼井數三百三十臺分一ケ年ノ採鹹量ハ五千七百七十五石

二十三 準備濱及持濱其ノ他採鹹ニ關スル操作ノ順序及方法 當鹽田ハ毎年入梅後稻作ノ一番草又ハ二番草取リヲ了

リ鹽田操作ヲ開始スルヲ例トス(之ヲ初濱ト稱ス)其準備トシテ地番一面ニ繁茂シタル(操作休止中)雜草ヲ耕キ取り鹽田一面ニ堆積セル砂塵ヲ掃除シ後地盤ヲ搔キ均ラシ一夜潮水ヲ鹽田ノ鹽廻シニ引キ充分ニ鹽分ノ含ムヲ待チ持濱ニ取懸ル雨後持濱ノ準備トシテハ降雨中ハ鹽田地盤一面ニ潮水ヲ漲ラシ鹽田ニ含ム鹽分ノ消盡ヲ豫防ス而シテ雨天續キノ爲メ永ク地盤ヲ潮水ニ浸潤スルハ地盤ヲ軟弱ナラシムルノ虞アルヲ以テ其時機ヲ見斗ヒ潮水ヲ排出ス永雨ニ際シテハ三日若ハ四日小雨ハ一日位潮水ノ引入又ハ排出ヲ行フ斯ク反覆スルコト數次ニシテ持濱ニ取り懸ル斯クテ天候ノ快晴ニ趣クヤ田面ノ撒砂ヲ馬鍬ニテ搔キ起シ而シテ搔均シタル後海水ヲ振撒ク(稱フ)翌正午頃ヨリ濱男濱女ハ再三馬鍬ヲ以テ搔キ廻シ日光又ハ風ニ其觸面ヲ多大ナラシメ撒砂ノ乾燥鹽分ノ結晶ヲ促シ其撒砂ヲ一所ニ搔キ寄せたゞヲ以テ沼井ニ入レ之ニ一定量ノもんだれ(前日沼井前鉢ニ取り溜メ置キタルモノ凡六斗)及海水(鹽付良好ナルトキハ一石二斗最モ不良ナルトキハ九斗)ヲ注加シ一定濃度ニ至レハ濾過シ二十分乃至三十分ニシテ直ニ之ヲ擔桶ニ汲ミ取り釜屋附近ニ設備シアル鹹水溜ニ擔ヒ込ミ貯藏ス爰ニ濱女ハ家ニ歸ル此操作勞働時間二時間乃至三時間トス濱男ハ右ノ採鹹ヲ終ルヤ翌日持濱ノ準備トシテ其ノ跡ニ換砂ヲ撒布搔均シ鹽廻ニ海水ヲ引キ相水ヲ打掛ケ毛細管引力ヲ應用シ海水ヲ撒砂ニ吸收セシメ此儘之ヲ翌正午頃迄放置ス爰ニ於テ當日ノ操作ヲ終了スルモノニシテ濱男ノ勞働時間ハ四時間乃至五時間トス

二十四 鹹水採收ニ關スル其ノ他ノ事項 該當記事ナシ

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積 藁葺ノ平屋掘立小屋ニシテ柱梁及桁ハ總テ松ノ丸太ヲ用ユ家根裏及貫ハ丸竹ヲ繩ニテ結束ス柱ハ地中ニ樹ユルコト一二尺ニシテ屋根ハ左右トモ地上ニ達スルマテ葺キ下ケ前後ハ地上ヲ離ル、コト五六尺マテ葺下ケ以下側面ハ藁又ハ茅萱ヲ以テ圍ヲ爲シ前後各一ヶ所ノ出入口(半間)及後側一ヶ所ノ鹹水汲入口前側一ヶ所貯藏鹽ノ出入口ヲ設ク其ノ大ナルモノハ奥行五間ニ間口四間半面積二十二坪五合小ナルモノハ奥行四間半間口四間ニシテ廣サ十八坪ナリ

竈及鹹水小出シ桶ノ位置ハ各釜屋共一致シ居ルモ苦汁垂レ場所及居出場ハ釜屋ニ依リ一様ナラス

二 釜及竈ノ種類、構造、大小其ノ製造原料及釜ノ深淺

釜 銑鐵製ニシテ大ナルハ長サ七尺一寸幅六尺九寸深サ五寸小ナルハ長サ六尺幅四尺九寸深サ三寸トス

竈 土竈ニシテ高サ三尺五寸乃至四尺長及幅ハ釜ニ相應ス其築造方ハ石材ノ支柱ヲ四隅ニ置キ前後及左右兩側ハ荒石又

ハ煉瓦ヲ疊ミ其上ヲ土砂ヲ以テ塗り圍ム前面ハ石炭投入口及通風孔後方ハ煙突ニシテ左右兩側ニ各二個ノ小孔ヲ穿ツコ
レヨリ槍ヲ以テ灰浚ヲ爲ス

竈ノ内部ハ深サ三尺五寸乃至四尺内面方錐形ニ土砂ヲ塗り底部ニさな石(御影石)六七本ヲ配置シさな下一尺斗ヲ掘透カ

シ風ヲ通ス

溫メ釜 鑄鐵製ニシテ大ハ口徑二尺八寸深サ九寸五分小ハ口徑二尺六寸深サ一尺トス

三 石釜及竈築造方法及築造使用ニ至ルマテノ操作

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置、構造及方法

鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置ハ多クハ鹹水溜ヨリ擔桶ニテ釜場内ニ備付

ケアル鹹水溜桶へ(一晝夜焚入)擔ヒ送ル然レトモ鹹水溜ト釜屋ト接近ノ箇所ニ於テハ鹹水溜ヨリ釜場内ノ鹹水溜桶ニ至ル

マテ暗樋(丸竹ノ樋)ヲ通シ之ヨリ鹹水ヲ輸送スル裝置ヲナスモノアリ

樋 八升桶ニ周リ一尺位ノ丸竹ヲ其ノ底部ニ差込ミ釜屋附近ノ鹹水溜ヨリ釜屋内鹹水小出桶ニ輸送ノ爲メ之ヲ裝置ス樋

竹ハ地中ヲ通ス

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及方法

ほんのす 使用方ハ焚上リタル鹽ヲ搔キ載セ苦汁垂レ場ニ持チ運ヒ苦汁ノ大部分ノ滴出スル迄之ヲ放置ス構造ハ兩縁丸

竹(周五寸位)ヲ用ヒ之ヲ四本ノ竹ニテ繋キ割竹ニテ篋ニ編ム

垂れしよーけ 普通徑一尺三寸ニ深サ五寸ノ竹籠ニシテ溫目釜ヨリ結晶釜へ鹹水ヲ汲ミ込ム際ニ荒塵ヲ濾シ取ルニ用ユ

一釜屋ニ一箇ヲ有ス

鹽擣 焚キ詰メタル鹽ヲぼんのすニテ搔キ寄セ載スルニ用ユ其長幅一尺五寸ノ板ノ中央上邊ニ大ハ六尺小ハ二尺二三寸ノ丸竹ヲ以テ柄ヲ付ケタルモノニシテ一釜屋ニ大小各一個ヲ使用ス

十能 石炭ヲ竈ニ入ル、ニ用ユ一釜屋ニ一本ヲ有ス鐵製ニシテ木ノ柄ヲ付ス

まがり 竈焚口ヨリ石炭ヲ搔キ均シ火勢ヲ盛ナラシムルニ用ユ一釜屋ニ一本ヲ有シ全部鐵ニニ作ル

やり(火箸) 竈左右ノ小孔ヨリ石炭ノ燃滓及灰ヲさな下ニ突キ落スニ用ユルモノ一釜屋ニ一本ヲ有ス全部鐵ニテ造ル

泡寄セ 煎熱中泡ヲ釜ノ一隅ニ寄セ集ムルニ用ユ一釜屋ニ一本ヲ有ス丸竹ニ曲リタル柄ヲ付ス

泡取 泡寄セニテ寄セ集メタル泡ヲ掬ヒ出スニ用ユ一釜屋ニ一個ヲ有シ板片レヲ以テ之ヲ作ル

いがい 堅木ノ板片レニテ造ルぼんのすノ鹽ヲ搔キ落シ又ハ立鹽ヲ叩キ均スニ用ユコレニ二種アリテ一ハ斗概ニ代用ス

一釜屋ニ兩種ヲ備フ

鉋(玄翁) 鐵製ニシテ柄ハ木ニテ造ル石炭ノ塊ヲ打碎キ又ハ鹽釜ニ固着シタルこがりヲ叩キ落スニ用ユ

こがり起し 鐵製ニシテ鑿ノ如ク其ノ一端ヲ打延ハシ及ヲ立ツ鐵釜ニ固着スルこがりヲ叩キ起スニ用ユ故ニ此ノ名アリ

一釜屋ニ一個ヲ備フ

六 釜其ノ他煎用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

名	稱	新調費	修繕費	保存期限	名	稱	新調費	修繕費	保存期限
柄杓	かんてら	1,600 ^円	0,000 ^円	三年	やり(火箸)		3,600 ^円	0,800 ^円	五年
鹽搔	能搔	0,700 ^円	—	二年	まがり		1,000 ^円	—	五年
十能		3,500 ^円	1,500 ^円	五年	こがり起し		0,000 ^円	—	五年

結晶釜	泡寄せ釜	腰掛釜	立翁
八〇,〇〇〇	七,〇〇〇	五〇〇	二五〇
二〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
二〇	五	二〇	二〇
	垂れしよけ	泡取り	温メ釜
	一,〇〇〇	三,〇〇〇	三,〇八〇
	二	三	二

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質

燃料ハ凡テ石炭ニシテ筑前長者原切込炭又ハ粕屋郡植木産ノ底炭（一名カ

んかん）ニシテ其價格時價（運搬賃共）切込炭ハ一萬斤ニ付三十六圓底炭ハ一萬斤ニ付二十六圓トス其品質切込炭ハ中等ナルモ底炭ハ劣等ニシテ火力薄弱ナリ今一釜焚ニ要スル數量切込炭ハ六十斤餘底炭ハ八十五斤ノ割合ナリ

八 一釜ニ使用スル鹹水容量及製造鹽等級別數量、一釜煎熬ニ使用スル燃料ノ數量

一釜ニ使用スル鹹水ノ容量ハ釜ニ依テ異ルモノ石乃至一石二斗トス温メ釜ヨリ結晶釜ニ汲ミ込ム際ニ於ケル鹹水ノ比重ハ一、一四五ニシテ（ポーマー一八、三）其温度攝氏五十二度

鹹水（ポーマー十六七度ヲ普通トス）一石ヨリ煎熬シ得タル鹽四等鹽二斗六升三合此重量四十三斤一九、五等鹽二斗六升三

合此重量四十八斤三二六

一釜焚ニ要スル燃料數量切込炭ハ六十二斤半底炭ハ八十五斤トス焚上鹽ノ品質等級異ルコトアルモ其使用燃料ノ數量ニ差異ヲ見ス

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爲メ之ヲ濾過スル装置ノ有無、構造及其方法

鹹水ヲ釜ニ注加スルニハ釜場内備付ノ鹹水溜桶ヨリ温メ釜ニ樋ヲ通シ（此間ハ一間）柄杓ニテ汲ミ入レ温メ釜ヘ送ル然シテ温メ釜ヨリ結晶釜ニ鹹水ヲ汲ミ入ル際垂れしよけヲ結晶釜ノ上ニ置キ柄杓ニテ温メ釜ノ鹹水ヲ此たれしよけへ汲ミ入レ汚物ヲ除去ス

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

鹽田總反別ニ付鹹水煎熬

ニ要スル人夫ノ種類及賃銀ヲ表示スルハ左ノ如シ

日備 焚夫	煎熬人夫種類		計	煎熬日數	釜屋數	一釜屋 人夫定員	延人員	一ヶ年總賃銀	人夫一人當 一ヶ年總賃銀
	一人一日賃金	雜費(食費)							
	晝間	夜業増							
	晝	晝							
	間	夜							
	三、五〇	二、〇〇	一、一三	四、二	七、五	八十五	七二	八	一
								六、六	四、八三、〇〇
									六、〇四、三

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 一晝夜焚釜數ハ八釜ニシテ鹹水量ハ(一石焚ニテ)八石

其收鹽量四等鹽ニシテ二石一斗四合此斤數三百四十五斤五二、五等鹽二石一斗四合ニシテ此斤數八百八十六斤六〇トス

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量 第二十一項收支計算表生産力ノ部參照

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹 普通釜場内一隅ノ地面ヲ長方形(長二間幅三尺)ニ掘ルコト四五寸ニシテ杉ノ丸太

ヲ以テ前後左右ニ梓縁ヲ構ヘ底部ニ萱又ハ藁ヲ敷キ詰メ其上ニ細砂ヲ塗リ固ム(最初ハ砂ノ上面ニ鹽ヲ塗リ付クルト云フ)斯クテ其ノ上ニ製鹽ヲ置キ苦汁ノ餘分ヲ之ニ汲收セシム

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 先ツ釜内ノ鹹水溜桶(凡一晝夜焚ヲ入ル)ヨリ溫メ釜へ笕樋ニヨリ充滿セルマテ汲

ミ入レ置キ(溫メ釜一杯ノ鹹水ヲ以テ一釜焚トス)最初ノ部分ヲ結晶釜ニ柄杓ニテ汲ミ入レ(此時垂れしよげヲ結晶釜ノ上ニ置キ汚物ヲ濾ス)次ニ溫メ釜へ鹹水ヲ元ノ如ク補ヒ最初ノ部分ヲ結晶釜ニテ沸騰シ始メタルトキ尙ホ二回目ノ部分ヲ

差スナリ(此ノ二回目ノモノヲ差シ添ヘ又ハ二番差シト呼フ又汚物ヲ濾過スルコト一番差シニ異ラス)此後ハ直チニ二釜目ニ要スル鹹水ヲ補足ス而シテ凡二十分乃至三十分毎ニ泡取り泡寄せヲ以テ其ノ上面ニ浮フ泡(汁ト呼フ)ヲ掬ヒ上ケ竈ノ

傍ニ設ケタル土砂ノ上ニ落スナリ

斯クテ鹹水ハ漸次濃厚トナリ凡三時間ノ後煮沸煎熬終レハ恰モ點々餅ヲ並ヘタルカ如ク鹽ノ結晶ヲ見ルニ至ル後鹽搔キニテ之ヲ一方ニ搔キ寄せ結晶釜ノ縁ニぼんのす(一釜ニ付四個ヲ使用ス)ヲ置キ之ヲ短柄ノ鹽搔キニテ搔キ上ケ(其上ニハ直ニ溫メ釜ノ鹹水ヲ汲ミ入ルニ釜目ノ焚方ヲ準備ス)其儘苦汁溜ノ上ニ載セ苦汁ヲ滴スコト凡二時間ノ後之ヲ居出場(釜屋

内一隅ヲ區劃シテ下ニ砂ヲ敷キ凡一坪ヲ設クニ移ス是ヲ煎熬操作ノ一回トス如斯スルコト一晝夜ニ八回之ヲ行フ

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷竝ニ使用燃料ノ變遷 從來ハ石釜(總釜八個)ノミナリシモ一昨年即チ三十六年(内

四個丈ケ)ヨリ本年(殘釜四個)ニ亘リ總テヲ鐵釜ニ改造セリ、燃料ハ從來ヨリ石炭ニシテ今日ニ至ルモ變スルコトナシ

十七 煎熬ニ關スル其ノ他ノ事項 該當記事ナシ

十八 一年間ノ平均煎熬日數 八十五晝夜七二

十九 一年間ノ平均收鹽量 二十四萬六千十三斤六五四此石數千四百六十石三斗四升三合

但シ同等鹽十二萬三千六斤八七ニ此石數七百六十一石四斗四升一合、五等鹽十二萬三千六斤此石數六百九十八石九斗二

合

二十年間ノ採鹹及煎熬總費用

採鹹費	煎熬費	課金	包裝費	資本金子	合計
九三五 ^四 八九三	一、三九四 ^四 二七	三五八 ^四 四五	二〇三 ^四 九六	三三七 ^四 八〇	三、二六八 ^四 三

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表

(一)生産力ノ部

區分	事項	說明
鹽田位置	粕屋郡和白村	一區域ノ一濱ニ付本調査ヲ爲ス
鹽田反別	五町六反二畝八步	一戸前トシテ定マヤタルモノナク一人ニシテ多キハ三反少キハ八畝步位ナレハ總反別ニ依ル
鹽田地價	四百二十五圓十二錢一厘 五千六百三十二圓三錢六厘	左傍ニ記シタルハ時價ニシテ一反步ニ付百圓
鹽田種別	鹹水貯藏	鹹砂貯藏等ノ慣例又ハ設備ナシ

區分	事項	說
探鹹日數	三十五日	夏二十日秋十五日
探鹹量	五四八六 ^石 二五	沼井三百三十臺一臺ニ付平均五斗比重平均十六度五千七百七十五石煎熬迄ノ欠減五分正味量上記ノ通り
煎熬釜數	五四六	煎熬釜數八十五晝夜七二、一晝夜八釜焚ニシテ六十四釜
製鹽量	二四六〇 ^斤 三六四五	鐵釜八個一釜ニ付鹹水一石ニ斗入比重平均十六度此製鹽三斗一升五合六勺、一升二百七十八匆三六九鹹水一石ニ付平均四十五斤七五七總量數二十五萬一千三十四斤三四一ノ内二分欠減トシテ納付高上記ノ通り
鹽品質	五四等	一二三、〇〇七斤 一二三、〇〇七斤

(二) 生産費ノ部

項目	細別	金額	算出ノ基礎數
探鹹費	雜具新調費	四、六五 ^円	引寄鐵百十二挺ニ付五十錢三年保存突寄鐵二十六挺一挺四十錢三年保存切出鐵八十一挺三十五錢三年保存溝鐵(通稱のゝり)二十六挺一挺六十錢三年保存擴げ鐵七十四挺一挺四十錢三年保存
	鎌代	九四九四	引馬鐵三十一挺一挺五十錢七年保存金馬鐵二十六挺一挺一圓四十錢五年保存
	馬代	一四、五五〇	九十七個一個ニ付三十錢二年保存
	畚代	九、〇〇〇	柄杓大小百本一本ニ付十八錢二年保存
	柄杓	一六、三〇〇	百二荷一荷ニ付八十錢五年保存
	擔桶	一、二四	擔棒百二本一本五錢五年保存坪叩キ二十六個一個四錢十年保存
	雜具	九七、一三六	
	計	一三、二〇〇	柄杓百本修理一本三錢擔桶百二荷修理一荷十錢
	雜具修繕費	一三、二〇〇	
	計	一三、一〇〇	
	鹽田修理費	二六、六四〇	年一回撒砂十四萬八千斤一萬斤ニ付一圓八十錢(勞銀トモニテ區別シ難シ)
	入換土砂代		
	右勞銀		

計		計		計		計	
堤防樋管等ノ修繕費		建物及溜修理費		固定資本償却費		消耗品	
下拵費	堤防費	土管費	水閘費	鹹水溜費	溜桶費	建物費	計
三、〇五〇	四八六九〇			一五、二五〇	一六、〇〇〇	三〇、〇〇〇	四六、八五〇
作業着手前地場直六十三人一人金三十五錢	郡村ノ負擔ニ付製鹽業者トシテノ負擔ナシ			五十個年一回修理粘土一萬斤百斤ニ付六錢五厘人夫二十五人一人三十五錢	五ヶ年目一回修理一圓八個分	鹹水溜小屋年一回修理一棟六十錢五十棟分	
				一七、五〇〇	一〇、〇〇〇	一七、五〇〇	一七、五〇〇
				五十棟三百五十圓二十年保存一ヶ年償卸見積リ	五十個一個十圓五十錢保存	五十個一個五圓二十年保存	八、二五〇
					二、〇〇〇	三百三十個一個五十錢二十年保存	三七、七五〇
							六九、三〇〇
						沼井壘三百三十壘一臺三枚ニシテ九百九十枚一枚ニ付七錢	
						沼井ノ垂レ用百六十五把鹹水溜垂レ用五十把計二百十五把一把一錢五厘	三、二三五
						千六百五十本一本ニ付一厘	一六、五〇〇
						千三百二十本一本ニ付二錢沼井用三百三十臺分一臺ニ付四本二年保存	一三、二〇〇
						松板三百三十枚一枚十五錢五年保存杭木一臺ニ付四本千三百二十本一本一錢五厘保存	一二、五四〇
							一一四、七六五
						納付鹽百斤ニ付十四錢五厘六八	三五九、三九三

(三十二) 熊本鹽務局福岡出張所ノ部 第三章 製鹽方法 乙 鹹水煎熬

諸煎費	煎熬	項	目	細別	金額	算出ノ基数
	雜具新調費			材木代	九六〇	十六本一本十八錢三年保存
				柄杓代		
				箆代		
				緣金代		
				釣金代		
				かんてら代	二四〇	洋燈代用八個一個三錢
				鹽搔	五五〇	十六本一本七錢二年保存
				十能	五五〇	八本一本三十五錢五年保存
				火箸	五七六	八本一本三十六錢五年保存
				まがり	五七六	〃
				こがれ起し	八〇〇	八個一個一圓十年保存
				ぼんのす	二、四〇〇	三十二枚一枚七錢(鹽揚用)
				泡取り	〇八〇	八本一本三錢三年保存
				垂しうけ	四〇〇	八個一個十錢二年保存
				いがい	〇四八	八個一個三錢五年保存(鹽叩き用)
				玄翁	一、〇〇〇	八個一個二十五錢二十年保存
				腰掛	四〇〇	八個一個五十錢十年保存
				泡寄せ	〇四八	八本一本三錢五年保存
				計	七、五八〇	
				右修繕費	二、九六〇	柄杓十六本輪替一度一本三錢火箸まがり一品三付一度八錢十能同十五錢
				計	二、九六〇	
				釜改修費	一	
				人夫賃	一	
				塗灰代	一	

計		計		計		計		計			
固定資本償却費		建物修繕費		竈費		釜修繕費		計			
釜	貯鹽場	貯鹽場	貯鹽場	煉瓦	柱石	粘土	新設人夫	修繕費	焚火代	灰土代	釜石代
四,〇〇〇	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
八棟一棟五十圓十年保存	釜場充用ニ付ナシ	釜場充用ニ付ナシ	釜場充用ニ付ナシ	八棟年一回修理一棟二圓	八棟年一回修理一個一回五十錢	八個年一回修繕一個一回五十錢	種附屬桶八個修理一個三錢	二,四〇〇	鐵釜八個一個三十錢	二,四〇〇	鐵釜八個一個三十錢
三,二〇〇	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
八個一個二圓五年保存	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
三,〇〇〇	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
八個一個四十圓十年保存	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
一,二,三〇〇	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
八個一個三圓八錢二年保存	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
五,六〇〇	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
八個一個三十五錢五年保存	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
五,一八〇	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

項	目	細別	金額	算出ノ基礎
燃料費計	消耗費	石油	一三六〇〇 <small>円</small>	一夜八合八十五夜分六斗八升一升二付二十錢
		繩具類		
採銀計	給銀	薪炭代	七六八六三	納付鹽百斤ニ付四錢九厘五四 一石二斗焚鐵釜八釜分一釜ニ付石炭六十二斤半全釜數五千四百八十六釜總斤數三十四萬二千八百七十五斤鎮前長者原(切込炭)一萬斤ニ付二十三圓
		焚付代	一六〇	薪八把一把二錢
煎銀計	給銀	日期	七六八七七三	納付鹽百斤ニ付三十二錢六二
		時間	五七五〇〇	一年延八員二千六百六十五人六二五内男七百二十一入八七五女千四百四十三人七五〇但沼井十六臺ニ付男一人女二人ヲ要ス(沼井一臺男八二錢女八二錢五厘ノ割)總沼井數三百三十臺採鹹日數三十五日分男二百三十一圓女三百四十六圓五十錢日給一日ニ換算シ男三十二錢女二十四錢ニ當ル
煎銀計	給銀	日期	五七五〇〇	納付鹽百斤ニ付二十三錢四厘七四
		時間	三七七三〇〇	煎熬八十五晝夜七分一ヶ所一人宛八ヶ所分延人員六百八十六人一人ニ付三十五錢夜業增二十錢
計	計	計	三七七三〇〇	

項	目	細別	金額	算出ノ基數
納付費	納付費	車馬賃		
雜費	雜費	揚舟賃		
計	計	舟賃		
合計	合計	車賃		
			三、三六、八三	
			納付鹽百斤リ付一圓二十七錢五厘〇六	

(三) 副產物ノ部

區分	員數	說明
灰	一七、四〇 ^石	大部ハ不用品トシテ放棄
苦汁	六、五七 ^斤	不用品ニシテ放棄

二十二 其他採鹹煎熬ノ方法、鹽田、釜竈、其他ニ關シテ進步シタル點、改良ヲ要スヘキ點及改良案 本年ハ天候不順ノ爲メ採鹹着手遅延シ着手日尙ホ淺ク之カ改良ノ案件ナシ而シテ該鹽田タルヤ總員二十六名ニ於テ多キハ三反步少キハ八畝步位ニ付キ持濱ヲナスニ過キササルノミナラス農家ノ副業トシテ各自獨立ノ小作業ニ係リ由來事業ニ不熱心ニシテ凡テノ方法ニ付進步改良ノ事蹟ナシ故ニ今之カ改良ノ先驅トシテハ該鹽田事業ヲシテ會社又ハ組合組織ト爲サシムルニアリ

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 眞鹽數量二十四萬六千十三斤六五四、差鹽ナシ
- 二 鹽ノ理化學的性質

食 鹽

不溶解分	水 分	鹽化曹達	鹽化苦土	鹽化加里	硫酸石灰	硫酸苦土
0.1700	1.35600	7.75800	1.8500	痕 跡	1.6100	1.11000

備考

右ハ百分中ニ含有スル量鹽ハ純白ナラスシテ塵埃ヲ混有シ結晶稍粗大ナリ

三 鹽主要ノ用途

味噌、醬油及漬物

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量

四 等 一俵一斗二升五合入(呼稱容量一斗四升) 二十一斤

五 等 同 上 二十二斤

五 苦汁ノ用途

苦汁ノ塊ハ從來牛馬ノ飼料ニ供シ苦汁ハ豆腐製造又ハ秋季糶摺臼製作用ノ粘土ニ交セ又ハ山畑麥作ノ肥料トナスコトアルモ何レモ僅少ナリ

六 苦汁ノ利用方法

該當記事ナシ

七 苦汁ノ生産量

一晝夜八釜焚ニ平均二斗五升ヲ生産ス

八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法

別ニ貯藏ノ設備ナシ唯釜屋ノ一隅ニ幅一尺五寸長六尺ノ溝ヲ掘リ之ニ丸太二本ヲ渡ス其上ニ釜ヨリ採リ揚ケタル鹽ヲぼんのすノ儘載セ置キ一時間乃至二時間苦汁ヲ滴シ該汁ノ溝ニ充溢スルヤ上部ヲ汲ミ取リ放棄スルニアリテ餘分ノ苦汁ハ自然地中ニ汲收サル、ニ任ス

九 苦汁一石ノ賣買價格

十 苦汁ノ運搬方法及其ノ販路地

十一 苦汁ヨリ生スル副産物等

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

右五項該當記事ナシ

十四 鼠鹽、かいさき鹽、泥鹽、居出し鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽産出額其使用方法

從來泡鹽ト稱スル釜立中鹹水ノ上面ニ

浮フ泡ヲ取り之ヲ土砂ノ上ニ垂シ置キ一期ノ製鹽ヲ終ルトキ此土砂ト釜場等寄ノ土トヲ沼井ニテ濾過シ再ヒ鹹水トナシ製成スルニアリ其産出額凡五斗四升此製鹽ハ釜焚ノ收入トナスノ慣例ナリシモ專賣法實施後ハ此製成鹽ハ一旦政府へ納付スヘキモノナリ

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝ノ數量 一斗四升入ヲ一俵トス實容量一斗二升五合重量平均二十一斤五合

二 包裝ノ形狀、種類 俵入ニシテ一種類ナリ

三 包裝ノ編成方法及其原料 菰桁ナル器具ヲ以テ一日ニ十五俵ヲ製作シ得原料ハ稻藁ヲ使用ス

四 各種包裝ノ價格 一斗四升入一俵一錢五厘

五 包裝ハ一重ナルカ二重ナルカ又ハ其ノ形狀、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アル

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 形狀ハ梅花形ニ包裝スルニヨリテ一般需用者ハ同地ノ製鹽タル

ヲ判別シ得ルニヨリ別ニ商標其ノ他ノ記號ヲ附セス

七 秤量器(枴)ノ種類、形狀、大小及材料 從來杉吳製ノ桶七升入ヲ用ユ口徑九寸底徑八寸深サ七寸八分

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造 從來釜場ノ一隅ニテ俵裝ノ後藏置シ直ニ販賣シ來リタル有様ニシテ別ニ倉庫ノ

設ケナシ

二 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態
從來ノ如ク製造販賣シ永ク貯藏シタルコトナキニ依リ不明ナリ

三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法
別ニ倉庫ノ設備ナク一時釜屋内ノ一隅ニ置キ其場所ニ充テ蓄積スルニアリテ積載ノ俵數ハ凡五俵(一俵ノ高サハ六寸)又積載方モ場所ニ依リ異ナルヲ以テ適宜ノ方法ニヨルモノニシテ一定セス

四 一ケ年間ニ於ケル眞鹽差鹽ノ各貯藏歩減及各滴出苦汁量
前項述フルカ如ク從來永ク貯藏シタルコトナキニ依リ不明ナルモ製造後納付迄ノ欠減ハ二分ノ見込ナリトス

五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置
焚上ケタル鹽ヲぼんのすニ載セ苦汁垂レ場即丸太ノ上ニ置クコト一時間乃至二時間ノ後苦汁ノ大部分ヲ滴下シ之ヲ居出シ場ニ移シ其餘分ノ苦汁ヲ滴出セシメ包裝スルノミ

六 古積鹽ノ製造方法、製造期間ニ於ケル鹽歩減ノ割合
該當記事ナシ

七 古積鹽製造用家屋ノ大小、構造及床四壁ノ構造
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
從來同地製鹽ハ主ニ其ノ附近村落ノ需用ヲ充スニ止リ消費者各自又ハ販賣者現場ニ就キ之ヲ買求メ現品引換ニ代金ヲ支拂ヒ又製鹽者ヨリ販賣店ニ持チ行キ賣捌ク時モ同様現品引換ニ代金ヲ受取ルニアリ

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
該當記事ナシ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路
前ノ一項ニ記載ノ通從來近傍村落ノ日要品トシテ製造販賣スルニアリテ別ニ用途ヲ定メテ注文ヲ受クル如キコトナシ

四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルノ有無及其ノ方法、契約並償却ノ方法
資金ノ如キ同業者間ニ於テ互ニ多少ノ融

通ヲナスノ外何等鹽商ニ關係スルコトナシ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格 從來俵賣ニ限リ曾テ榭小賣ヲ爲シタルノ例ナシ而シテ三十七年以前三ヶ年

間一石當ノ濱相場ハ二圓六十八錢其間多少ノ高低アリシモ二圓七十錢ヨリ二圓六十五錢ノヲ間昇降セリ

六 鹽價ノ定メ方 從來製鹽者一同協議ノ上之ヲ定ムルモ昨年ノ如キ製鹽高多キトキハ製鹽者自ラ牛馬車ニ依リ鹽商

ニ就キ販賣ヲ競走スルノ有様ニテ折角ニ定メタル鹽價モ鹽商ノ言フカ儘ニ買落サル、ノ有様ニテ結局鹽商ニ依リ鹽價ヲ定メラル、ノ觀アリ

七 販賣ノ季節 四期中秋ハ自家用味噌醬油ノ仕込時期ニシテ其販賣最モ多ク春ニ至テハ最モ少シトス

八 鹽ノ俵拔キ検査ノ方法 一昨年來製造者中往々一定容量ヲ少クスルモノアリ自然同地製鹽ノ信用ヲ落シ且販賣店

ニ買入レノトキハ俵裝中容量ノ拔キ検査ヲ爲シ其中容量ノ最モ少キ分ヲ標準トシテ鹽價ヲ定ムルニアリテ常ニ正當ニ容量ヲ秤リタルモ之カ爲メ損失ヲ蒙ルニ至ルヲ以テ同製造者ハ同業者中ヨリ俵量ノ検査委員ナルモノヲ撰定シ(二人又ハ二人)

俵量検査法ヲ設ケ委員ハ臨時製造場ニ立入り俵裝シタル製鹽ノ容量ヲ検査スルコトトシ若シ一定ノ容量(一斗二升五合)ヨ

リ少キトキハ其ノ俵裝鹽ハ委員ニ於テ沒收シ當人ハ之ニ對シテ決シテ異議ヲ申立ルヲ得サルコトノ規約アリシモ專賣法實

施ト共ニ該規約モ自然立消ヘタルカ如シ然レトモ今後モ之ニ準シ計量方ハ各製造人ヲ通シ一定スルヲ便益ト認ムルニヨリ

熟練ノ者一人ヲシテ一般ノ計量ヲ爲サシムルコトニアルヘシ

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量容量ノ減少ニ對スル處置 容量増シ重量増シヲ爲スノ例ナシ但多數ノ受渡ニ付テハ廻シ量リ

(拔キ)ヲ行フヲ例トス俵ハ一斗四升俵ト呼ヒ實量一斗二升五合小數ノ場合ハ買方ニ於テ八掛又ハ九掛ヲ以テ見込ヲ立テ買

取リシ如シ、小賣一升ノ實量ハ九合トス

十 鹹水賣買ノ有無及其方法價格ノ定メ方 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賃

一 從來ニ於ケル鹽ノ運搬方法及其各種積載數量 從來鹽ノ運搬方法トシテ牛馬、馬車又ハ車力ヲ以テス而シテ其ノ積載數量ハ左ノ如シ

馬車 四十俵乃至五十俵 馬 十俵 牛 八俵 車輛 二十俵

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、着荷地ニ於ケル諸掛費用等 運搬ノ方法及一定量ハ前第一項ニ述ルカ如クニシテ其運賃ハ馬車及車ハ凡二錢トス 牛馬ハ各一人前日傭賃金ニ同シ一日一人前日傭賃金ハ普通三十五錢位、手數量諸掛費共其ノ中ニ包含ス 運搬里程三里以內

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ノ地主トノ關係 鹽業者二十六名中小作者僅カニ二人ニシテ從來鹽田一反歩ニ付玄米五斗一升(一俵半)ヲ納ムルニ止リ日常需用品ノ供給ヲ仰クコトナク又年ノ豊凶鹽價高底ニ依リ小作料ヲ増減スルカ如キ何等ノ契約ナシ

第十章 組合

一 鹽製造組合ノ組織、規定及沿革 該當記事ナシ

二 鹽賣買組合ノ組織、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 從來燃料ハ問屋ノ如キモノヲ定メ置キ製鹽者ハ問屋ト共ニ炭坑ニ就キ需用石炭ノ價格數量ヲ定ム而シテ問屋ハ之カ運搬及製鹽者ヨリ代價ヲ取り立テ、之ヲ賣元ニ交付ス問屋ノ手數料ハ一萬斤ニ付一圓五十錢トス其他需用品購買組合ヲ組織シタル事蹟ナシ

第十一章 試驗

第十二章 輸出入及試賣

(三十二) 熊本鹽務局福岡出張所ノ部

第八章 鹽運搬ノ方法及運搬賃 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

右四章該當記事ナシ

第十五章 再製鹽

一 再製鹽製造裝置、方法、製品ト原料トノ割合 當管内福岡市地行西町再製鹽ハ専ラ海水再製ニ係リ其原料ハ主ニ臺灣鹽及支那鹽ナリ

但 臺灣鹽ハ去ル明治二十九年頃ヨリ移入使用ス其後三十五年支那鹽ヲ輸入シ試製ノ結果臺灣鹽ニ比シ成績優等ナルヨリ爾來専ラ使用シ今日ニ至ル、作業ノ順序ハ先ツ一定ノ原料ヲ沼井ニ入レ之ニ相當ノ海水ヲ注入シ而シテ原料鹽ヲ溶解濾過セシメ此濾過シタル鹹水ヲ鹹水溜ニ入レ鹹水溜ヨリ温メ釜ヘ温メ釜ヨリ結晶釜ヘ送り焚キ上クルノ裝置ナリ、製品ト原料トノ割合ハ原料百斤ニ付(四斗)海水一石ニテ溶解シ之ヲ煎熬シテ製品九十七八斤其ノ容量ニ至リテハ六斗五升ヲ得而シテ之カ製造裝置ハ鹽田製鹽ニ異ル處ナシ

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 鹽田地價及時價ハ第二十一項收支計算表生産力ノ部ニ掲記ノ通り而シテ田地ノ時價ハ一反歩百圓乃至百五十圓畑地ハ一反歩四十圓乃至五十圓ニシテ鹽田ハ其ノ中間ニアリテ田地ニ比スレハ一反歩ニ付常ニ五十圓内外ノ下位ニアルモノ、如シ是レ鹽田作業ハ多少ノ經驗ヲ必要トシ又半農ナルニ係ラス商業の趣味ヲ有シ所謂半農半商タルノ特種ノ事情アリテ比較的多クノ收益アルモ斯業ニ投資スルモノ少キニ因リ隨テ其ノ時價モ常ニ田地ニ比シ低廉ナリ

小作料ニ於テモ同一ニシテ田地ハ一反歩ニ付米三俵半鹽田ハ一反歩畑地ハ一反歩ナリ而シテ鹽專賣法實施ニ付其收支計算モ確立シ斯業ニ投資經營ヲ企圖スルノ傾向ヲ呈シ爲メニ小作料モ稍騰貴シテ現今ハ一反歩ニ付分米二俵ヲ唱フルニ至レリ