

金澤鹽務局

雲濱出張所之部

# 金澤鹽務局雲濱出張所ノ部

## 第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

所轄内製鹽地ハ内外海村田鳥ニシテ海面ヨリ約二間ノ高地ニアリテ山間ニ介在シ山地ハ何レモ雜木林ナリ

## 第二章 鹽田ノ沿革

鹽業ノ創始及沿革ハ詳カナラス田鳥ニハ敦賀郡赤崎ヨリ移住シタルモノ製鹽ニ從事シタリト云フ而シテ沿海村落ニ鹽濱、鹽屋、鹽垂ナトノ小字アルヨリ推定スルニ昔時ハ製鹽地數箇村ニ散在シ隆盛ナリシナランモ漸次衰微シ今日ニ至レリト云フ舊小濱藩時代ニアリテハ鹽業者ニ對シ保護ヲ加ヘタルノ事實アリ左ノ如シ

鹽田ノ大修繕、新開ヲ爲ス場合ニ費用トシテ藏米ヲ貸付サレ内二分ノ一ハ十箇年賦ニ返納シ二分ノ一ハ返戻ヲ要セサリシト云フ

毎年鹽業者每一軒ニ對シ春時ニ貸下米アリテ大節季ニ銀ニテ返納セリト云フ

又鹽ヲ以テ年貢ヲ納メタリ其ノ法先ツ奉行所ニ至リ行先指定ノ指シ紙ヲ受ケ指定場所即チ藩士ノ邸ニ至リ鹽ヲ引渡シ五斗入一俵ニ對シ米五合ヲ貫ヒ受ケタリト蓋シ運賃ノ意味ナラム歟一俵ハ十五、六貫ニテ上納ス故ニ可成苦汁ノ去ラサルモノヲ俵裝納付セリト云フ(枳量モ正五斗ヨリハ多カリシナラム)

## 第三章 製鹽方法

### 甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種類及面積 鹽田ハ揚濱ニシテ段別九畝二十二步外釜屋等一畝十四步

二 堤防ノ面積、高低等

三 鹽田内溝渠ノ面積等

該當記事ナシ

(三) 金澤鹽務局雲濱出張所ノ部

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形 第二章 鹽田ノ沿革  
第三章 製鹽方法 甲 鹹水採收

四 撒砂(鹹砂)浸出装置ノ構造等

鹹砂ヲ浸出スルニハ臺取ニシテ其ノ構造ハ樋臺ノ上ニ樋ヲ載セ竹製ノ目皿ヲ置キ  
 苴ヲ敷キ大小二個ノ曲物ヲ積載シ此ノ曲物中ニ鹹砂ヲ入レ樋口ヨリ滴下ノ鹹水ハ擔桶ニ入ルノ装置ナリ

五 撒砂(鹹砂)貯藏装置、構造、大小、面積等

鹹砂ヲ貯藏スルコトナシ鹹水採收ハ寄柄振ニテ鹹砂ヲ搔集メ之ヲ引  
 上柄振ニテ曲物中ニ入レ海水及もん垂ヲ注加シ樋口ニ据ヘアル擔桶ニ垂下ノ鹹水ヲ受ケ滿ツレハ之ヲ貯藏桶ニ運ヒ移ス鹹

水ヲ採收シ終レハ小ヨリ大ト順次曲物ヲ取り除ケ骸砂ヲ再ヒ鹽田ニ撒布シ他ノ鹹砂ノ搔キ集メアル場處へ瀘過器ヲ移轉ス  
 六 鹹水輸送装置ノ構造、面積及輸送ノ方法 別段装置ナク擔桶ニ採收シタル鹹水ハ擔棒ニテ擔キ釜屋内ニ半ハ埋メ  
 アル鹹水貯藏桶へ移スノミ

七 採鹹用器具ノ名稱等

八 採鹹用器具ノ新調費等

二項竝記スレハ左ノ如シ

物	數量	單位	價目	備註
曲	四組	一組ハ大、小 二個ヨリ成ル	四圓	松木製ニテ二年 ニ一組宛新調
樋	四組	臺	共	同
擔	桶	大四個 小八個	九圓 十錢	十二年保存
置	桶	一個	一圓五十錢	十年同
撒	桶	二個	二十錢	六年同
柄	振	六個	三十錢	一年同
駒	ざら	へ	四個	同
鹹	水	桶	六個	同
苴		一束	五錢	一年同

桶類ハ年々修繕費ヲ要ス

九 鹹水貯藏装置ノ構造、大小、形狀及面積等 釜屋内ニ半ハ鹹水桶六個ヲ埋メ（口徑四尺及五尺）之ニ鹹水ヲ貯藏ス

十 鹽田地盤ノ構造及性質 天然ノ地盤上ニ粘土約六寸ヲ突キ固ムルニ過キス

十一 撒砂（鹹砂）ノ種類、性質 撒砂ハ平均厚サ六分ニシテ附近ノ海濱ヨリ細砂ヲ採收スルモノ但シ細粒ニ過クレハ鹹水瀘過ニ時間ヲ要シ粗粒ニ失スレハ乾燥及瀘出共惡シト云フ

十二 撒砂（鹹砂）撒布量及替砂ノ數 鹽田一坪當リノ撒砂ノ重量約十八貫容量三斗位ナラム 替砂トシテ使用セサルモ毎年補足ヲ要スル砂量ハ一段歩ニ對シ約九百貫ナリ季節ニ依リ撒砂ノ量大差ナキモ舊盆以後ハ薄クシテ五分弱ナリ

十三 撒砂乾燥ノ時間 撒砂乾燥ノ時間ハ約七時間ニシテ季節ニヨリ長短ノ差アルヘキモ甚タシカラス故ニ土用中ハ撒布量多ク從テ濃厚ナル鹹水ヲ得ルモ初夏及秋ハ鹹水多ク且ツ淡シ

十四 撒砂（鹹砂）浸出装置（沼井又ハ臺等）ニ注入スル海水量（鹹水採收用トもんだれ採收用トニ依リ各別ノ容量）及鹹水又ハもんだれ採收量 本垂ハ海水約五斗ヲ曲輪ニ注キ一斗乃至一斗二升ノ鹹水ヲ得ルヲ普通トス後チ更ニ二三斗ノ海水ヲ注キ垂下セシもん垂ハ次ノ曲輪ニ注キ之ニ海水ヲ加ヘテ五斗乃至六斗トス

半垂ハ雨天續キタル後カ或ハ秋季ニハ半垂レトシテ二個ノ曲輪ヨリ鹹水一斗四五升ヲ得其ノ操作ハ本垂ニ同シキモ海水ノ注入量ハ少ナシ

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質 未詳

十六 海水引入排出等 ナシ

十七 海水貯溜池等

十八 鹽田一戸前又ハ一定段別ニ就キテ一箇年平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合 毎年一定セスト雖モ約製鹽五六

二石此鹹水三百五十石ナリ

比重ハ判明セサルモ内外海村田鳥中小字須ノ浦ハ製鹽ニ最モ適シ釣姫ハ海水ノ鹹度最モ低シト云フ

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 一箇年採鹹日數七十日ニシテ之

ニ要スル撒水人夫男七十人女百四十人外ニ撒水後採鹹シ得サリシ日數十日此人夫男十人女二十人、鹽垂人夫男百四十人女二百十人

撒水時間一時間鹽垂從事四時間ナルヲ以テ一日平均十時間勞働シ男二十五錢八厘、女十九錢二厘ノ割合ニ依リ計算セハ以上ノ賃銀合計三十五圓七十一錢二厘

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 南風ノ時最適シ採鹹ノ好時季ハ土用中ナリ

二十一 一年間ノ採鹹平均日數 採鹹ハ五月下旬ヨリ十月下旬迄ノ間ニ於テ平均持濱日數七十日準備濱日數十日

二十二 一年間ノ平均鹹水採收量 上、中、下ノ區別ナク一箇年平均三百五十石ナルヘシ

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 事業ノ開始ニ際シテハ地盤ノ粘土ヲ打締メ撒砂ヲ補足ス

ルモ雨後ノ準備操作ナシ、持濱ハ日持ナリ其ノ他特記スヘキ事項ナシ

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 萱葺丸木造トス

二 釜及竈ノ種類等 釜一個ヲ用フルモノ五名、二個ヲ用フルモノ一名アリ

鐵製釜ニシテ徑約五尺九寸深約八寸五分ナリ竈ハ石ト粘土トニテ築造セラル

三 石釜及竈築造方法等 石釜ヲ使用スルモノナシ其他特記スヘキコトナシ

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置等 擔桶ニテ釜屋ヘ運フ外ニ裝置ナシ

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數等

左ノ如シ

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費等

釜 一枚 一枚 六十五圓 十五年保存

泥ドド板 二個 一個 十五錢 二年同

鹹水中ノ夾雜物ヲ除クタメ煎熬中釜中ニ沈メオクモノニシテ鹽分ノ結晶スルマテニ泥土等ハ自然ニ此ノ板中ニ寄り集ルヲ以テ  
取除キ鹹水桶ヘ投入シ再ヒ溶解ス

箕ジよけ 二個 一個 四十錢 六年保存

釜中ヨリこやニ鹽ヲ移スニ用フ箕ノ形ヲナス

金 鑿 一個 一個 二十二錢 半年保存

釜底ヲ磨キ又ハ固着物ヲ除クニ用フ

とや 蕙 二束 一束 七十五錢 六年保存

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質 各所有ノ附近山林ヨリ伐採スル薪及割木ヲ用フ、薪ハ一束十錢割木ハ

千貫ニ付四圓二十錢ト見積ル品質何レモ下等ナリ普通市場ヘ販賣シ得サル屑物トイフヲ得ヘシ

八 一釜ニ使用スル鹹水容量及製造鹽等級別數量等 一釜ニ要スル鹹水量ハ四石八斗乃至六石三斗ニシテ鹹水ノ濃淡

等ニヨリ差アリ製鹽量一釜ニ對シ九斗五升乃至一石三斗ナリ

薪ハ長サ七尺ニシテ八尺締一束ノモノ五束割木五十貫ヲ普通トスルモ鹹水ノ濃淡ニヨリ多少ノ差異アリ而シテ製鹽ハ梅雨

中マテハ三等鹽其ノ已後ハ二等鹽ナリ

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除去ノ裝置等 釜ニ注加スル前ニ汚物除去ノ裝置ナク唯鹹水桶ノ上澄ミヲ汲取リ

注入スルノミ

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等 六十五釜分一釜ニ對シ一人一日給料三十

錢總額十九圓五十錢

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 一釜ニシテ鹹水平均五石四斗收鹽量一石五升重量二十六

貫匁但シ包裝ノ際ニハ一釜分九斗五升餘トナル

十三 鹽田一戸前又ハ一定段別ヨリ得タル製鹽總量 六十二石重量千六百十二貫等級別數量ハ確言スル能ハサルモ二

等鹽大部ヲ占メ三等ハ約四分ノ一位ナラム

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹 地盤ニハ粘土ヲ突キ固メ少シク傾斜ヲ有セシメ壺ヲ埋メ苦汁溜トシ箆ヲ敷キ蒔

ヲ載セ尙ホ蒔ニテ四圍ヲ圍フ此ノ地方ニハじやト稱ス

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 午後三時頃鹹水凡ソ二石ヲ釜ニ入レ火ヲ焚キ付ケ鹹水ノ沸騰ヲ待チ金鑿ニテ釜ヲ

磨キ後チ一石三斗ノ鹹水ヲ注加シ充分煮ヘ立タシメ而ル後割木ヲ竈ニ入レテ翌朝迄放置ス翌午前三時頃ニ至リ再ヒ火ヲ焚

キ付ケ鹹水一石六斗位ヲ注シ入レ且ツ泡ヲ取捨ツ斯クシテ鹹水濃クシテ鹹ラケレハ其儘結晶セシメ鹹水淡ケレ

ハ再三鹹水ヲ注加シごみ取ヲ入レ泡ヲ取ル而シテ午後三時頃ニ終了スルヲ通常トスルモ鹹水ノ淡キ時ハ午後六時頃漸ク終

了スルコトアリ然ル時ハ次ノ釜ニ對シテハ翌日午前一時頃ヨリ火ヲ焚キ付クルナリ

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷等 從來ト異ナル點ナシ唯近來煙突ヲ設ケタルモノ二戸アルノミ

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 六十五日

十九 一年間ノ平均收鹽量 六十二石ニシテ一石平均百六十斤

二十 一年間ノ採鹹及煎熬總費用 百十四圓三十七錢但シ上田、中田、下田ノ區別ナシ

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

收入ノ部

金百三十六圓四十錢

鹽 六十二石代

金十一圓九十一錢六厘

灰<sup>十</sup> 代  
苦汁 一九百七六〇

計金百四十八圓三十一錢六厘

支出ノ部

金五十二圓十六錢九厘

採鹹總費用

金六十二圓二十錢一厘

煎熬同

金一圓二十錢

公課等

金八圓六錢

包裝費

金十圓八錢

資本利子

計金百三十三圓七十六錢

差引金十四圓五十五錢六厘

利益

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

從來ヨリ進歩シタ

リト認ムヘキ點ナシ改良ヲ要スヘキ點ハ多少アルヘキモ實行困難ナリ唯比較的實行容易ニシテ改良ノ要アリト認ムルハ溫

メ釜ヲ使用セシムルニアリ

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

眞鹽ノミナリ

二 鹽ノ理化學的性質

未詳

三 鹽ノ主要用途

普通自家用食料

四 鹽ノ容量ニ對スル重量

二等鹽五斗ニ付十二貫五百匁

三等鹽五斗ニ付十三貫五百匁

四等鹽五斗ニ付十四



貫匁

五 苦汁ノ用途 精米及肥料用

六 苦汁利用ノ方法 該當記事ナシ

七 苦汁ノ生産量 約二十三石

八 苦汁ノ貯藏装置及貯藏方法 苦汁桶へ滴下ノ儘貯藏ス

九 苦汁一石ノ賣買價格 三十五錢

十 苦汁ノ運搬方法及其販路 樽詰トシ船ニテ小濱町ニ運ヒ肥料商、精米業者ニ賣渡ス

十一 乃至十四 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 五斗俵十三貫五百匁及二斗五升俵七貫匁ノ二種ナリ

二 包裝ノ形狀、種類 包裝ハ米俵ト同シクシさん俵ヲ用ヒ横繩一箇所ナリ

三 包裝ノ編製方法及其原料 俵ハ米俵ト同編ミ方ニシテ稻藁ヲ用フ

四 各種包裝ノ價格 五斗俵一個五錢 二斗五升俵一個四錢

さん俵一個六厘 繩代一錢(五斗俵二斗五升俵同シ)

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 包裝ハ一重ニシテ形狀ハ普通

米俵ニ同シ包裝ニ大小二様アルモ販路先ニヨリ區別ナシ唯需要者ノ便ヲ計ルニアリ

六 包裝ニ附記スル商標等 該當記事ナシ

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 五升樹ニシテ栓板製ナリ

### 第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造

從來ハ賣捌キ數量タケ包装シタルニ依リ包装後貯藏シタルコトナシ從テ倉庫ヲ

設ケス唯撒鹽ニテ居出シ場(こや)ニ放置スルノミ是ヲ以テ製鹽高ニ比シ居出シ場大ナリ

二 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態

第一項ノ如キヲ以テ偶包装鹽ヲ貯藏シタリトスルモ短日數

ナレハ俵ノ損傷スルコト甚タ少ナシ

三 包装ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法

包装後直チニ販賣スルト包装ノ損傷ヲ慮ハカリ三俵已上ヲ

積揚ケサルヲ普通トス

四 一箇年間ニ於ケル眞鹽、差鹽ノ各貯藏步減及各滴出苦汁量

一箇年間製鹽者ニ於テ貯藏シタルコトナキヲ以テ明

了ナラサルモ販賣者ニ就キ取調フルニ眞鹽ハ約一割強即五斗俵一俵ニ對シ五升餘ノ減少ヲ見ルト

五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置

こやノ下ニ壺ヲ埋メ此ノ中へ滴下シタル苦汁ヲ收容スルノミ(居出シ場ノ構造ニテ

記述セシ通り)賣捌マテ其儘放置シ格段ノ裝置ヲ爲サス

六 古積鹽ノ製造方法及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

## 第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法

(イ)農家へ米ト交換スル爲メ賣渡スモノ (ロ)漁業者へ魚類鹽藏用トシテ賣渡ス

モノ (ハ)小濱町販賣者へ賣渡スモノ (ニ)需用者ニ直接賣渡スモノ等ニシテ(イ)ハ新穀ノ出來秋ニ米ヲ受取リ

(ロ)ハ現金賣アリ貸賣アリ漁獲ノ多寡ニヨリ一定セス(ハ)ハ賣渡直段ノ如何ニヨリ現金取引ト延へ取引トアルモ二三ヶ月

ヨリ長期ノモノナシ(ニ)ハ殆ト現金賣ナリ

二 鹽ヲ賣買スル船頭ノ習慣等

小濱町へ販賣スルモノハ五斗入一俵ニ付十錢内外ノ利ヲ目的トシタルカ如シ但シ船

ハ製鹽者ノ所有ニシシ自身運漕セシニ依リ運賃ハ鹽ノ價格ニ算入取引セルモノナリ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 郡内附近ニシテ用途ヲ定メ注文ヲ受クルコトナシ

四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルノ有無等 該當記事ナシ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場等

三十五年 一圓五錢 (但シ五斗入)

三十六年 一圓十五錢 (同)

三十七年 一圓十錢 (同)

以上ハ純然タル濱相場ニアラス鹽業者ノ賣渡價格ナリ

六 鹽價ノ定メ方 四斗二升入玄米一俵ニ對シ五斗入鹽三俵ノ割合ナルモ尙ホ三田尻鹽ノ小濱町ニ於ケル相場ヲ標準

トシ約二割高ニテ取引シ農家ヘノ貸付ハ一般ノ販賣價格ニ比シ一割増ナリ

七 販賣ノ季節 例年土用マテハ賣行惡シク秋季ハ賣行最宜シ

八 鹽俵積キ検査ノ方法 該當記事ナシ

九 鹽ノ賣渡ニ際シ重量、容量ノ減少ニ對スル處置 一俵ヲ五斗入或ハ二斗五升入トナシ其儘受渡シヲ爲シ榭廻シヲ

ナスコトナカリシト云フ

十 鹹水賣買ノ有無及其方法等

十一 製鹽原料タル鹹水ニ對スル見越買等

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等 鹽運搬ノ方法ハ製鹽者自ラ廻漕スルヲ以テ小濱町ニテ船揚ノ際五斗入一俵ニ付仲

仕手數料一錢ヲ要スルノミ

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

該當記事ナシ

第九章 小作人ト地主トノ關係

自作者ノミニシテ本章該當記事ナシ

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

第十四章 燒鹽

第十五章 再製鹽

右六章該當記事ナシ

第十六章 鹽田ノ地價等

一 鹽田ノ地價小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較 平均一段步當リ十一圓五十二錢ノ地價ニシテ時價ノ賣買ナキニヨ

リ確言シ能ハサルモ先ツ一段步當リ百五十圓ト見ハ大差ナカラムカ

元來田鳥ハ僻地ニシテ土地ヲ賣ラムトスルモ買受人少ナク幸ニ同大字間ニテ賣買行ハルレハ相應ノ價格アルヘキモ若シ同  
大字ノモノニシテ望手ナクハ非常ナル低價ニ賣ラサルヘカラサルカ故ニ賣買ノ事實皆無ニ近シ依テ他地目トノ比較ヲナス  
能ハス

鹽業者ニシテ小作ヲナスモノナシ

(三) 金澤鹽務局雲濱出張所ノ部

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