

金澤鹽務局

朝日出張所之部

金澤鹽務局朝日出張所ノ部

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

當所轄内ノ鹽田ハ丹生郡ノ西南隅ノ一村ナル城崎村ニアリ村ノ稍々中央ナル大字茂原ノ鹽田全部高佐ノ鹽田幾部ニシテ東ハ數十丈ノ山嶽兩表ニ聳ヘ其距離ノ遠キハ三十間近キハ山麓ニ接ス西部ハ日本海ニシテ其海岸ハ數百ノ巖石突出シ甚タシキハ鹽田ノ一面ニ直立ス全部ヲ通シテ南北ニ長クシテ高低ハ最モ著シク高キハ一間餘ニ及フアリ概ネ一面海岸ニ接スルモ他ノ部分ハ鹽田ニ隣レルアリ或ハ岩石ヲ以テ切斷スルアリテ一様ナラス又河川ハ全部ヲ通シテ三筋、鹽田ノ境界ヲ貫流シテ海ニ注クモ大ナルモノナク殆ト溪流ニ過キス

第二章 鹽業ノ沿革

今ヲ去ル百五十年前以前寛永年間頃ヨリ開設シ以後明治初年ニ至リ最モ盛ニシテ城崎村ノ大部分ハ鹽業ヲ以テ占メタルモ保護獎勵ヲ加ヘタル事ナク漸次衰退ニ陥リ現時ハ僅カニ婦女子ノ糊口ノ爲ニスル有様ニシテ其業務モ亦從テ微々タルニ至レリ

第三章 製造方法

甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種類及面積 鹽田ハ揚濱ニシテ其面積ハ五畝步(但シ一定反別)外釜屋芝屋等一畝貳拾五步

二 堤防ノ面積高低及築造材料

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 鹹砂浸出ノ方法ハ臺取ニシ

テ俗ニひあがわト稱スル物ヲ用ヒ之ヲ田面ノ配置ノ箇所ニ自由ニ持チ輸ヒテ操作ヲ行フ季節ニ依リテ其數ヲ異ニス左ノ如

シ

春季 三十八立 夏季 四十三立 秋季 四十立

五 撒砂(鹹砂)貯藏装置、構造、大小、面積及撒砂(鹹砂)ヨリ鹹水ヲ採取スル方法 鹹砂貯藏ハ鹽田ノ一隅ニ三尺ニ

二間斗ノ穴ヲ穿チテ貯藏ノ鹹砂ヲ入レ其上部ヲ葎ヲ以テ掩ヒ風ノ爲メニ小石ヲ置ク或ハ鹽田ノ中央ニ盛リ揚ケ其上部ヲ葎ヲ以テ掩フモノアリテ一様ナラス

鹹砂ヨリ鹹水ヲ採取スルニハ鹹砂ヲえぶりニテ約六尺ニ四尺斗ヲ集メ之ヲひがわ中ニ入レ其ニ二番鹹水約一斗五升ヲ入レ其一斗五升ハ鹹砂ニ吸收セラレ四升ヲ採取ス而シテ其採取量ハ季節ニ依リ異ナル(圖面參觀)

六 鹹水輸送装置ノ構造、面積及輸送ノ方法 瀘過セラレタル鹹水ヲ鹹水荷ヒ桶ニ移シ約二斗ヲ一荷トナシテ貯藏ニ輸送ス

七 採鹹用器具、名稱、種類、員數、構造、形狀、使用方法

名	稱	種	類	員數	構造及形狀	使用 方法
桶	濱	桶	木製圓形	一	海水ヲ砂面ニ撒布スルニ使用	
桶	海水杓揚	桶	同	二	海水杓揚ニ使用ス	
桶	海水撒布	桶	同	一	海水撒布ニ使用ス	
小馬ざらへ			同	一	鹹砂攪拌ニ使用ス	
ゑぶり板			同	三	鹹砂集收ニ使用ス	
御幣鋤			御幣形	一	瀘過後ノ砂ヲ撒布スルニ使用	
ひこがわ			圓形	六	瀘過ニ使用	
桶	合	桶	同	十六	瀘過ノ際ニ使用	
桶	鹹水荷	桶	同	二	鹹水ヲ貯藏場ニ運フニ使用	

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

種	目	個數	單	價	總	價	額	保存年限	固定資本償却費	修繕費
濱	海水杓掲桶 <small>(せえ)</small>	一	二	〇〇〇	二	〇〇〇	十五年	、一三三	桶及びひこかわ	一、〇〇〇
撒	おまざらへ	一	一	五〇〇	一	〇〇〇	八年	、一二五		
柄	振	一	一	五〇〇	一	五〇〇	三年	、〇五〇		
御幣	わ	一	一	五〇〇	一	五〇〇	三年	、一〇〇		
合	わ	一	一	七〇〇	一	〇〇〇	十五年	、六八〇		
擔	桶	一	六	二〇〇	三	二〇〇	七年	、四五七		
目	皿	一	六	三〇〇	一	四〇〇	五年	、二八〇		
計		二	二	〇五〇	六	〇〇〇	一年二枚宛	、六〇〇		一、三五〇

九 鹹水貯藏装置ノ構造、大小、形狀及面積

ナラサルモ概シテ口径四尺五寸ニ深サ四尺五寸或ハ口径四尺三寸ニ深サ四尺五寸ノ如キモノナリ

鹹水貯藏ハ概ネ釜屋内ニシテ釜ノ周圍ニ大桶ヲ並立セシム大小ハ一様

十 鹽田地盤ノ構造及性質

鹽田ノ地盤ハ土砂性小砂利ニテ(通俗がすと稱ス)充滿セラレ開設ニ際シテ其上部ニ一様

小砂利ヲ撒布シ其上部ニ粘土ヲ約厚サ一寸計盛り締木ニテ打均ス

十一 撒砂ノ種類、性質

撒砂ハ從來他ヨリ移入シ使用シ來レル一種類ニシテ瀘出ノ遲速等ニ就キ經驗ナシ

十二 撒砂撒布量及替砂ノ數

撒砂撒布ノ量一步當リ季節別左ノ如シ

春季 二斗二升五合 十四貫六百二十五匁

夏季 二斗五升 十六貫二百五十匁

秋季 二斗二升五合 十四貫六百二十五匁

替砂ハ更ニ使用セス

十三 撒砂乾燥ノ時間 乾燥ノ時間ハ普通一定シ午後二時ニ於テ鹹水採取ノ操作ヲ終リ第一回海水ヲ撒布ス翌日午前

十一時全ク乾燥ス而シテ天候ニヨリ鹹砂ニ海水ヲ撒布スル量異ナル其量ヲ季節別ニ區分スレハ概ネ左ノ如シ

春季 六尺ニ四尺ニ對シ 一斗

夏季 同 上 二斗

秋季 同 上 五升 或ハ撒布セス

以上ノ如クナルモ夏季天候ノ良好ナルトキハ翌日午前十時頃ニ於テ第二回海水ヲ少量撒布スル事アリ

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 瀘過ハ最初前日ニ於テ採取シタル鹹水ニ番ダレヲ約一斗五升ヲ入ル其採取量ハ季節ニ於テ異ナル

左ノ如シ

春季一臺 三升 夏季一臺 四升 秋季一臺 三升五合

一番取レヲ了レハ海水二斗ヲ入レ二番ダレ一斗五升ヲ採取ス

十五 海水鹹水及もんだれノ性質 未詳

十六 海水引入排出(水閘)、海水汲揚装置及汲揚方法 海水汲揚ハ悉ク人力ヲ以テ汲揚ヲナシ汲揚桶ニテ二斗ヲ一荷

トナシテ鹽田ニ輸送スルノミニテ別ニ裝置ナシ

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積 該當記事ナシ

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 鹹水採取量左ノ如シ(但シ一定

反別)比重經驗ナシ

總量 壹百四十七石六斗

五月 一分二厘 六月 一分二厘 七月 二分五厘
 八月 二分五厘 九月 一分三厘 十月 一分三厘

十九 鹽田二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 總賃銀二拾七圓九拾錢

役務ノ種別	名稱	員數	賃	銀	備	考
採鹹人夫	沙汲	九〇人	五、四〇〇	一人一日六錢		
同	沙撒	九〇	五、四〇〇	同		
同	濱取	二七〇	一三、五〇〇	内小兒一人三錢		
外準備濱		二〇	三、六〇〇	一日一人十八錢		

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 夏季七月八月頃ニシテ南風ノ日ヲ以テ最好時機トシ採鹹量ハ最モ多量ナリ

二十一 一年間ノ採鹹平均日數 持濱九十日準備濱二十日ニシテ日持ヲ普通トス

二十二 一年間平均鹹水採取量 壹百四十七石六斗(上田、中田、下田トモ異ナル事ナシ)

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 事業ノ開始ハ其年五月上旬ニ開始ス

普通ハ日持ナルモ降雨アルトキハ兩後一日ヲ二日持トナス

春季及夏季ノ兩後ハ降り止ミタル日ノ午後ニ於テ小馬さらヘニテ第一回攪拌ヲナシ少量ノ海水ヲ撒布シ翌朝ニ至リ第二回ノ攪拌ヲナシ正午時ニ至リテ濱取リヲ行フモ秋季ノ降雨ハ鹹砂ヲ濾過ノ箇所ニ搔キ集メ降雨止ミタル後鹽田ノ溜水全ク去ルヲ待チテ鹹砂ヲ撒布シテ少量ノ海水ヲ撒布ス其他異ナル事ナシ概シテ雨後ノ操作ト普通ノ操作トハ同一ニシテ雨後ハ只二日持トナスノ點ノミ異ナレリ

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 釜屋ノ構造ハ周圍ハ石ニテ積ミ重ネ屋根ハ茅葺ヲ以テシ其大小ハ概ネ一定シテ行五間半巾五間斗ナリ

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造、原料及釜ノ深淺 釜ハ一種類ニシテ大小ハ略ホ一定シ蜆殻ノ紛ヲ以テ長方形ノ四隅ヲ落シタル稍八角形ニ類シタル形狀ニ造レリ常ニ竈ノ上ニ附着ス竈ハ釜ノ古粉ヲ以テ製ス其形狀ハ隋圓ニ類ス釜ノ深サハ二寸乃至三寸位ニ止マル

三 石釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ルマテノ操作 第一ニ蜆貝殻九俵(但シ一俵四斗五升入)ヲ約二十四時間燒キ之ヲ搗キ碎キ竈ノ上ニ桁木二本ヲ渡シ其上部ニ竹ヲ排列シ茅簾ヲ敷キ其上部ニ藁ヲ置キ其上ニ方一寸ニ一個宛ノ小石ヲ陳列シ而シテ蜆ノ粉末ヲ海水ニテ溶解シ小石ノ見ヘサルヲ適度トシテ塗リ付キタル後定木ヲ以テ經緯ノ線ヲ畫シ其十字ニ釜鍵ノ一端ヲ挿入シ其周圍ノ畦ヲ高サ二寸五分乃至二寸ニシテ八角形ニ作ル第二ニ割木ヲ以テ一晝夜干シ乾クヲ待チテ釜ノ一端ヲ竹ニテ上部ニ釣リ上ケ桁木等ヲ取り去リ其空所ヲ小石ト貝土ニテ塗リ込ム第三ニ於テ三石斗ノ鹹水ヲ入レ約四時間煎熬ス之レヲ惣釜ト稱ス是ニテ釜ノ築造全部ヲ完了ス

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ヲ要セス常ニ釜ノ周圍ニ貯藏シアルニ依リ即時ニ釜ニ移ス事ヲ得

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及使用方法

種類	名稱	員數	形狀	大小	構造	使用方法
桶	差桶	一	圓形	ナシ	木造	鹹水ヲ釜中ニ注入スルニ使用
鹽取	一	一	圓形	ナシ	同	製鹽ヲ移スニ使用ス
火箸	鹽搔	二	ナシ	同	鐵製ニシテ柄ハ木製	鹽搔取ニ使用ス

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

種目	個數	單價	總價	保存期限	固定資本償却費	修繕費
釜、竈	一	九、八二〇	九、八二〇	一十年	九、八二〇	四、三〇〇
鹹水貯藏桶	四	七、〇〇〇	二八、〇〇〇	四十年	七、〇〇〇	
鹽取	一	五、〇〇〇	五、〇〇〇	五十年	一、〇〇〇	
差シ	一	八、〇〇〇	八、〇〇〇	五十年	一、六〇〇	
火箸	一	一、五〇〇	一、五〇〇	五十年	〇、三〇〇	
鹽搔	二	一、〇〇〇	二、〇〇〇	五十年	〇、四〇〇	
釜屋	一	五、〇〇〇	五、〇〇〇	四十年	一、〇三三	一、〇〇〇
雜具	三	〇、五〇〇	一、五〇〇	五十年	一、一九三	一、三〇〇
計						

釜ノ新調費内譯

釜	釘	二十本	一本六錢宛	一圓二十錢
蜆		九俵	一俵二十八錢宛	貳圓五十貳錢
貝燒割木		六十貫	十貫十三錢宛	七拾八錢
釜干割木		四十貫	同上	五拾貳錢
人夫		十六人	一人三十錢宛	四圓八拾錢
計				九圓八拾貳錢

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質

(四) 金澤鹽務局朝日出張所ノ部 第三章 製鹽方法 乙 鹹水煎熬

種類	類名	稱產	地單	價	價	格	品質	發熱量
柴	玉川	柴	玉川地方	一把ニ付八厘	一釜一圓二十錢	良	地柴ニ比シ良	
同	地	柴地	方一荷ニ付	十錢	同 一圓二十五錢	普通	普通	

八 一釜ニ使用スル鹹水容量及製造鹽等級別數量等

約四石五斗 比重溫度ハ判明セス

製造鹽等級別左ノ如シ

二 等 壹千百斤 容量 七石一斗五升

三 等 三千二百斤 同 二十石六斗

四 等 千八百斤 同 十一石四斗

五 等 千 斤 同 六 石

一釜ニ使用スル燃料ノ數量 玉川柴ヲ使用スレハ 百五十把

同 上 地柴ヲ使用スレハ 十二荷半

煎熬燃料ハ等級別ニヨリ異ナル事ナシ

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、構造及方法 鹹水ハ竈ノ燒土ヲ取り之

ヲ打チ碎キひごがわニ入レテ鹹水ヲ濾過シ汚物ヲ除去スルト同時ニ鹹度ヲ高クス

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

種別	名稱	員數	備	考	種別	名稱	員數	備	考
製鹽前	繰越	一六	繰越トハ鹹水ノ汚物ヲ除去スル等煎熬ニ關スル準備操作ヲナスノ惣稱		同	中釜焚	一六		

以上ノ人夫ハ概シテ家族ヲ以テ悉ク役務ニ服シ賃銀等ヲ要セサルモ雇入ヲナストセハ繰越壹圓貳拾錢釜焚四圓八十錢合計六圓ナリ

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量並ニ其收鹽量 一晝夜ニテ二釜 鹹水量約九石

收鹽量 二石八斗二升 重量 七十一貫

以上ノ二釜ニシテ普通同一等級ニシテ異ナル事ナシ

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量

等	級	容	量	重	量	斤	數
二	等	七石一斗五升		百七十六貫		千	百斤
三	等	二十石六斗		五百十二貫		三千二百斤	
四	等	十一石四斗		二百八十八貫		千八百斤	
五	等	六石		百六十貫		千	斤

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹

居出シ場ハ別製造ハナク滴屋ト稱シ釜屋ノ入口ニ於テ筵ヲ用ヒ裝置ス大小廣狹

ハ概ネ一定ス

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法

釜ヲ乾燥セシムル爲メ最初柴五貫目斗リヲ焚キ乾燥ヲ待テテ差桶ヨリ樋管ヲ通シ

テ少量ツ、鹹水ヲ注加シ三石餘ヲ注加セハ大凡四時間ヲ經過ス其後椶木ノ皮ヲ釜中ニ三十二枚ヲ横臥セシメ（其皮上ノ粘土混合ノ鹽ヲ除去スル爲メ）而シテ殘餘ノ一石五斗ヲ注加シ約三十分ニシテ黑色ヲ帶ヒタル泡ヲ生ス依テ此泡沫ヲ悉ク除去シ皮ヲ揚ケ而シテ再ヒ生スル泡ヲ除去スル約二時間半斗ニシテ鹽ハ結晶ス其後鹽搔ニテ搔キ集メ鹽取ニ入レテ滴屋ニ移スモノニシテ眞鹽ナリ

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷

從來ヨリ使用シタル釜竈及燃料ニシテ更ニ異ナルコトナシ

- 十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 該當記事ナシ
 - 十八 一年間平均煎熬日數 十六日
 - 十九 一年間平均收鹽量 四十五石一斗五升 千百三十六貫
 - 二十 一年間ノ採鹹及煎熬總費用 金七十九圓八錢二厘
- 以上ハ一定反別ニシテ上田、中田、下田ノ差ナシ只鹽田ノ廣狹ニヨリ各々其費用ヲ異ニスルノミ
- 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

名 稱	收 入		支 出		差 引 計
	數 量	金 額	數 量	金 額	
製 鹽	石 壹、二五〇	一石ニ付二圓四十錢 百八圓三六錢	採鹹煎熬器具 器 械 費	五圓七十一錢五厘	
苦 汁	八、〇〇〇	一石ニ付二十五錢 二〇〇	勞 銀	三十三圓九十錢	
灰	四十俵	一俵ニ付五十錢 二、〇	釜新調費	九圓八拾二錢	
		圓 十	燃 料	三十九圓五十二錢	
		圓	公課資本利子	四圓四十二錢五厘	
			包 裝 費	五圓八十二錢五厘	
			釜、小 屋 屑 葺 替 代	一圓三十一錢三厘	
			鹽田修理費	七圓五十錢	
			砂入替費	七十五錢	
計		百三十圓三十六錢	人夫三人分	百八圓七十六錢八厘	二十一圓五十九錢二厘

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 採鹹煎熬ノ方法鹽田釜竈ハ舊慣ヲ墨守シテ毫モ改良ノ意思ナキニヨリ進歩シタルノ點ハ更ニナシ將來改良ヲ要スヘキ點ハ甚タ多キモ

生産費ヲ節減シ勞務ヲ省略スルハ目下ノ急務ニシテ從來ノ釜ヲ廢シテ釜蓋ヲ使用シ竈ハ烟突ヲ立テ燃料ノ節減ヲ主トスレハ引テ勞務ヲ省略シ從テ業務ノ繁榮ヲ期スルト認メラル

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 色澤白、結晶大ナリ

三 鹽ノ主要用途 食料用

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量 一升ニ對スル各等級ノ重量概ネ左ノ如シ

二 等 二百五十六匁 三 等 二百七十匁

四 等 二百七十三匁 五 等 二百八十一匁

五 苦汁ノ用途 豆腐屋及米搗

六 苦汁利用ノ方法 未詳

七 苦汁ノ生産量 苦汁ノ生産量五石六斗(一定反別)

八 苦汁ノ貯藏装置及貯藏方法 苦汁ノ貯藏ハ滴屋ノ下部ニ小桶ヲ置キ製鹽中ヨリ滴下スルヲ溜メ置キ滿量ノトキ大

桶ニ移シテ貯藏ス

九 苦汁一石ノ賣買價格 二十五錢

十 苦汁ノ運搬方法及其販路 概ネ四斗樽ニ入レ船又ハ牛ニテ運搬ス販路ハ武生敦賀地方

十一 苦汁ヨリ生スル副産物製造装置及製造方法 該當記事ナシ

十二 副産物ノ種類、名稱及用途 がり鹽、泥鹽及灰ノ三種ニシテ灰ハ肥料トスルモ副産鹽ハ再ヒ鹹水ニ溶解ス

十三 副産物ノ價格及販路 灰一石一圓ニシテ主トシテ附近村落ニ販賣ス

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及其使用方法 一釜ニ泥鹽七貫目がり鹽一貫目及

一ケ年ニ釜立鹽二十貫計アルモ悉ク鹹水中ニ戻シ溶解ス

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量 四斗五升入十二貫五百匁 三斗入八貫五百匁

二 包裝ノ形狀、種類 包裝ハ俵入ニシテ四斗五升入三斗入ノ二種アリ

三 包裝ノ編製方法及其原料 俵ハ四ケ所編ニシテ藁ヲ以テ製シタルモノナリ

四 各種包裝ノ價格 一枚代四錢五厘

五 包裝ハ一重ナルカ又ハ二重ナルカ又ハ其形狀、大小等又販路先ニ依リ差異ノ有無 包裝ハ一重ニシテ太ク楕圓形

ニ作ル販路先ニヨリ異動ナシ

六 包裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小 包裝ニハ商標記號ナシ

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 秤量器樹ハ一定ニシテ一升五合ト稱スル者ヲ使用ス

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 貯藏セスシテ焚上ケノ都度賣却ス

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量減及各滴出苦汁量 該當記事ナシ

五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置 苦汁貯藏ノ部ニ既記セリ

六 占積鹽ノ製造方法等 該當記事ナシ

七 古積鹽製造用家屋等

第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法 製造者直接ニ武生町及敦賀町ノ鹽問屋又ハ地方ノ消費者ニ販賣ス又仲買人ニ賣渡ス

モアレトモ代金ハ前貸又ハ後ニテ仕拂ヲ爲スモアリテ一定セス

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 武生町敦賀町及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有無及其方法、契約並ニ償却ノ方法 該當記事ナシ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格 三十七年 三十六年 三十五年

一 石當 二圓三十錢 二圓五十錢 二圓四十錢

一 升當 二錢五厘 三 錢 二錢七厘

六 鹽價ノ定メ方 濱相場等ハ武生地方ヨリ三田尻鹽等ヲ一ノ標準ニシテ評價スルモノニシテ濱固有ノ相場トシテハ

ナシ

七 販賣ノ季節 普通ニ製鹽ノ都度ニ販賣スルヲ以テ七月頃ハ最モ盛ナリ

八 鹽俵抜検査ノ方法 該當記事ナシ

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量、容量ノ減少ニ對スル處置

十 鹹水賣買ノ有無及其方法、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其各種積載數量 從來ト異ナルコトナシ陸運搬ノ方法ハ四斗五升入二俵ヲ牛ニ輓セ

三斗入ヲ背負ヒタリ

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ノ運賃及出荷地ニ於ケル手數料、諸掛費 陸運ハ一石二斗ヲ八十錢ノ運賃ニテ武生町ニ運送ス地方ノ運賃ハ一定セス海運ハ從來ハ運賃ナシ現今ハ一俵ニ付二錢乃至五錢其他費用ナシ陸運ハ魚ノ運賃ニ比シ廉價ナリ魚ノ運賃ハ武生町迄八貫目四十錢ナルモ鹽ハ三十二貫ニシテ八十錢ナリ

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係 兩者間ノ契約ハ區々ニシテ鹽ヲ以テ支拂フアリ金錢ヲ以テ取極ムルアリテ一定セス需用品ノ供給ヲ仰クモ同一ニシテ一定セス而シテ年ノ豐凶鹽價ノ高低ニヨリ何等關係ナシ

第十章乃至第十五章

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、時價、小作料及鹽田ト他ノ土地トノ比較 地價ハ概シテ廉價ナリ以上一定反別五畝歩ニ對スル地價二圓三十四錢時價ハ上地一步ニ付五十錢中地一步ニ付二十錢下地一步ニ付十錢通常田ニ比シ上地ハ其價格半額ニシテ中地及下地ハ畑地ノ半額以內ナリ

以上ノ上地ハ村落ニ接近シ郡村宅地トナス事ヲ得ルニヨル中地及下地ハ冬季ニ於テ海波田面ヲ洗滌シ荒地ト同一トナリ數十工ノ手入ヲナスニ非ラサレハ畑トナシ使用スルヲ得サルニヨル

小作料 八圓六十四錢

以上ノ小作ハ從來普通鹽田ハ鹽三駄ヲ以テ小作料ト爲シ其他ノ公課ヲ負擔セサルノ舊慣ナルニ專賣法實施以來三等鹽三駄ノ金錢支拂ニ變更シタル者ニシテ一駄ハ二百斤(容量一石二斗立)ナリ