

金澤鹽務局

三國出張所之部

金澤鹽務局三國出張所ノ部

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

當所管内雄島村濱地、北潟村城新田城、波松ニ在ル鹽田ハ當所ノ北方ニ位シ鷹巢村南菅生ニ在ル鹽田ハ當所ノ西端ニ位セリ而シテ雄島村北潟村ノ各大字ニ於ケル鹽田地ハ當出張所ヲ距ル遠キハ三里十六丁近キハ一里七丁ニシテ鹽田ノ北方一帶ハ直接海ニ瀕シ南方一帶ハ丘陵ニ接セリ釜屋ハ鹽田ニ接續スル南方一段高キ丘陵ニアリテ其ノ後方ハ一面ニ松樹鬱蒼タル山林ヲトス而シテ又鷹巢村南菅生、北菅生ニ於ケル鹽田地ハ當出張所ヲ距ル四里ニシテ鹽田ノ北方ハ海ニ面シ南方ハ少許ノ耕地ヲ距テ、一面松樹ノ鬱蒼タル山林ニ接シ釜屋ハ何レモ鹽田中ノ幾部ヲ割キテ建設セラル

第一章 鹽業ノ沿革

當所管内ニ於ケル前記各製鹽地ハ幕政時代福井藩主所領タリシモ藩政當時ニ於ケル專賣、保護、獎勵等ニ關スル事項ハ舊記ノ徵スヘキモノナク又口碑ノ稽フヘキモノナクシテ詳ナラス

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種類及面積
鹽田ハ揚濱ニシテ面積北潟村城、城新田及雄島村濱地ハ一戸前幅十四間長サ十九間ニシテ此段別約八畝二十六步北潟村波松ハ幅十五間長サ二十間ニシテ此段別約一段步ナリトス而シテ鷹巢村南菅生、北菅生ニ於ケル鹽田面積ハ一戸前幅十三間長サ十四間此段別約六畝二步ヲ普通トシ釜屋敷地等段別ハ各製鹽地トモ一戸前何レモ二畝歩内外ヲ以テ通常トセリ

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

(五) 金澤鹽務局三國出張所ノ部

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

四 撒砂(鹹砂)浸出装置(沼井又ハ臺等)ノ構造、面積、個數及大小、高低、配置、施設 臺取ニシテ槽ト稱シ第一種桶第二下がわ第三上がわノ三重トナシ樋桶ノ底ニ筵ヲ敷キテ桶口小竹三本ヲ立テ以テ砂ノ濾出ヲ防ケリ而シテ此ノ使用個數ハ一戸前六組ヲ要ス

五 撒砂(鹹砂)貯藏装置、構造、大小、面積及撒砂(鹹砂)ヨリ鹹水ヲ採收スル方法 鹹砂ハ製鹽期節中ニ在リテハ鹹

水採收後鹽田ニ撒布シ置クノミナリ又製鹽最終ノ時期ニ至リ其儘鹽田ニ放置シ翌年又新タニ他ヨリ取寄セ使用スルヲ以テ通常トシ別ニ貯藏スル等ノコトナシ

鹹砂ヨリ鹹水ヲ採收スルニハ最初うわ搔キニテ搔キ廻リ以テ砂ヲ浮上セシメ次ニ柄振ニテ鹹砂ヲ處々ニ集メ置キ手柄振ニテ畚ニ入レ二人ニテがわへ運搬入シ敷桶中ニアル海水ヲ第一がわニ注入シ樋口ヨリ濾出スル鹹水ヲ第二、三、四、五、六ト順次ニ注入シテ右六臺目ヲ終レハ又次ノ處ニテ最初上リシ第一がわヲ据へ順次右ノ如クス新濱ノ時ハ七がわ採リト稱シがわ七臺ニテ鹹水一斗八升ノたご一荷ヲ採收シ七月頃天氣引續快晴ナル時ニ至レハ二日目ハ六がわ採リ三日目ハ五がわ採リトナシテ引續キ三日間採收シ其後ハ四がわ採リトナル

一回ニがわノ兩方四積宛ノ砂ヲ入レ七廻リシテ後チノ七廻リヲ爲シ終ル

六 鹹水輸送装置ノ構造、面積及輸送ノ方法 一斗八升入レノたごニテ釜屋内ノ貯藏桶迄擔ヒ入ルノミ格段ノ装置ナシ

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 がわ、樋、やげん等各六組宛其他ノ器具ハ

かなげ二個(海水ヲ撒布スルモノ)、敷桶三個(撒布用ノ海水ヲ入レ置クモノ)、手柄振二挺、鹹砂ヲ畚ニ入ルルニ用ユ)、とりみ四個(一臺ノかわヨリ最初ニ出ツル第一回ノ鹹水ヲ受溜スルモノ)、あいたご六個(とりみニテ採リタル後ノ鹹水ヲ受クルモノ)、柄振四個(鹹砂ヲ處々ニ集ムルニ用ユ)、うわ搔一挺、あいまならし一挺、跡ならし一挺(爬砂用、うわならしハ大ニシテあいまならし、あごならしハ柄短カク齒亦細小ナリ跡ならしハ最後ニ足ノ跡等ヲ均スニ用ユ)、繩畚二個(鹹砂運

搬用)すへまつ二挺(撒砂用)、鹽たご六個(鹹水及海水運搬用各三個)、擔棒四本、鹹水貯藏桶等ナリ(圖面參觀)

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限 (冊未明細表參觀)

九 鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀及面積

口徑	五 尺	底徑	四尺四寸	全深	四尺七寸ノモノ	一 本
----	-----	----	------	----	---------	-----

同	四尺五寸	同	四尺一寸	同	四尺二寸ノモノ	三 本
---	------	---	------	---	---------	-----

同	三尺五寸	同	三尺一寸	同	三尺二寸ノモノ	三 本
---	------	---	------	---	---------	-----

以上釜屋中ニ上半部ヲ露ハシ下半部分ヲ土中ニ埋メテ裝置シアリ

口徑	三 尺	底徑	二尺七寸	深	二尺七寸	二 本
----	-----	----	------	---	------	-----

右ハ鹽田ノ一隅ニ半部分ヲ出シテ埋メ置キ毎年製鹽時期ノ終リニ於テ堀上ク

十 鹽田地盤ノ構造及性質 鹽田地盤ハ岩石ニシテ其上層ハ一丈五尺程ノ粗砂ナリ而シテ之カ上層ニハ細砂則チ撒砂

三寸ヲ撒布シアリ

十一 撒砂ノ種類、性質 撒砂ハ鹽田ヲ距ル一丁程ノ場處ヨリ採取スルモノニシテ土色淡褐色ヲ呈セリ而シテ其砂ノ

粗大ナルモノハ濾出速カナルモ鹹水ノ採取上ニ適セサルカ故ニ其砂ノ細小ナルモノヲ以テ良好ナリトシ之ヲ使用セリ

十二 撒砂撒布量及替砂ノ數 鹽田一坪ニ要スル重量約二十五貫目容量二斗七升(一斗八升入ノたご一荷半)ヲ要シツ

ツアリ降雨アル毎ニはな砂ト稱シ一坪ニ付約八貫目容量九升内外ヲ撒布シ之カ補充ヲ爲ス而已ニシテ別段替砂ヲナサス

十三 撒砂乾燥ノ時間 春 八時間 夏 七時間 秋 六時間

但シ秋ハ晝間時刻ノ短キニ依リ充分乾燥セサル内採取ス

十四 撒砂(鹹砂)浸出裝置(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 一戸前分ノ鹽田ニ撒布スル海水量十六石鹹水採收用ノ爲メ槽即チ臺ニ注入スル海水量十二石而シ

テ之ヨリ採收スル鹹水ハ約二石七斗六升九合ニシテ各製鹽地トモ二番だれノ採收ヲ爲サス

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質 海水ハ化學的成分及比重温度トモ不詳

鹹水ハ比學的成分不詳ニシテ比重一、一〇〇 温度二二、五〇ナリ

十六 海水引入、排出(水閘)、海水汲揚裝置及汲揚方法

該當記事ナシ

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積

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

一戸前分一ケ年ノ鹹水採收量ハ

平均百六十六石一斗四升ニシテ其月別歩合ハ左ノ如シ但シ月別平均比重量ハ不分明ナリ

歩合 六月 二分 七月 三分二厘 八月 三分 九月 一分三厘 十月 五厘

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 鹽田一戸前採鹹ニ要スル人夫

ノ種類員數等左ノ如シ

男 三人 鹹水ヲ運搬シ砂ヲ撒布シ又ハ均シ鹹砂ヲ搔キ集ムル等

女 三人 海水ヲ汲揚ケ鹹砂ヲ運搬シ又ハ鹹水ヲ濾過スル等

賃 銀 男一人一日金十六錢但シ午前日ナルトキハ金五錢午後日ナルトキハ金十一錢

女一人一日金十錢但シ午前日ナルトキハ金三錢午後日ナルトキハ金七錢

而シテ一戸前當ノ一ケ年總賃銀ヲ表示スレハ左ノ如シ

男 三人 一人六十日 延日數 百八十日 代 二八、八〇〇

女 三人 同 同 代 一八、〇〇〇

計 四六、八〇〇

一戸前當以上ノ人員ヲ要スルモ主ニ家族從事シ居リテ實際ニ雇入ルルモノハ男女各一人宛ノミ

鹽田修繕人夫賃 男 二人 代 六〇〇(一人、三〇〇)

砂入人夫賃 男三人 同、九〇〇(同)

計 一、五〇〇^円

右ノ内二人分ハ家族ニ於テ從事スルモノトス

合計 四八、三〇〇^円

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 季節ハ六月ヨリ十月ニ至ル間ニシテ最良期ハ七八月ナリトス

時間ハ午前三時頃海水ヲ撒布シ正午ヨリ四時頃迄ノ間ニ鹹水ヲ採收ス

北風ノ日ハ涼シクシテ熱度低キ爲メ南風ノ日ニ比シ凡半額位ノ採收量ナリ

二十一 一年間ノ採鹹平均日數 持濱六十日ニシテ準備濱ナシ

二十二 一年間ノ平均鹹水採收量

月	別	月別 歩合	日數	上田		中田		下田	
				タグ數	石	タグ數	石	タグ數	石
六	月	、二〇	一二	一六	三四 ^石	一五	三二四〇 ^石	一四	三〇、二四〇
七	月	、三二	一九	一七	五八、一四〇	一六	五四、七二〇	一五	五一、三〇〇
八	月	、三〇	一八	一七	五五、〇八〇	一六	五一、八四〇	一五	四八、六〇〇
九	月	、一三	八	一五	二一、六〇〇	一四	二〇、一六〇	一三	一八、七二〇
十	月	、〇五	三	一四	七、五六〇	一三	七、〇二〇	一二	六、四八〇
計			六〇		一七六、九四〇		一六六、一四〇		一五五、三四〇

備考 たご數ハ總テ平均一日間ニ採收シ得ルモノニシテ一荷一斗八升入

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 每年事業ノ開始ニハ撒砂ヲ他ヨリ持來リテ鹽田ニ撒布ス

ル等濱拵ヲ爲シ雨後ニハ花砂ト稱シ少許ノ砂ヲ撒布シテ鹽田ヲ修理スル外他ニ記スヘキ事項ナシ、當地ハ何レモ日持ナリ

採鹹ニ關スル操作ノ順序ハ午前三時頃鹽田一面ニ海水ヲ撒布シ置キ正午頃最初うわ搔ニテ搔キ廻リ後チ柄振ニテ處々ニ鹹砂ヲ搔キ集メ次ニがわヲ竝列シ畚ニテ鹹砂ヲ第一ノがわ中へ運搬シ敷桶ヨリかげたごニテ海水ヲ注入シごりみニテ最初濾出セシ鹹水ヲ採收シ後チ順次第二第三等ノがわへ海水ヲ加へツツ鹹水ヲ濾過ス而シテ初メ濾過シ終リシがわ中ノ砂ヲすゑまつニテ撒布シ均シニテ均スナリ

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 釜屋ハ間口三間奥行四間半ニシテ後方ニモ入口ノ如キ幅四尺ノ出口アリ(圖面參觀)

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造、原料及釜ノ深淺 釜ハ鑄鐵製ニシテ深サ一尺二寸口徑五尺八寸、竈ノ製造原料、内部ハ管内鷹巢村濱住産ノ石ヲ凡七本立テ列ネ其間ニ小竹ヲ建テ壁ヲ塗リ付ケ外部ヲ土ニテ蔽ヘリ竈ノ深サ三尺五寸

徑五尺九寸竈口一尺八寸アリ釜ハ結晶釜而已ニシテ温メ釜ヲ使用スルモノナシ

三 石釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ルマテノ操作 該當記事ナシ

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル装置、構造及方法 釜屋内ニ鹹水貯藏桶ヲ用意シアリテ鹹水ヲ之ニ輸送スルニハ總テたごニテ荷ヒ搬入ス

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及使用方法 種桶一個(鹹水注入用)、泡取二挺、柄振一挺(鹽

搔上用)、すへまつ一挺(鹽掬取用)、手柄振一挺(鹽搔上用)、竹筴二個(鹽取用)、あて桶二個(苦汁取用)、莖五枚(鹽床用)、一斗入桶柵一個(鹽量器)等ナリ(圖面參觀)

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

鹽田操作ニ要スル器具器械調明細書

名	稱	員數	總價格	單價	保存年限	一ケ年償却額	使用方 法
敷	桶	三	三、九〇〇	一、三〇〇	六ケ年	六、五〇〇	かわニ注入スル潮水入用
か	な	二	三、六〇〇	一、五〇〇	二ケ年	一、八〇〇	潮水撒布用
鹽	た	六	三、〇〇〇	五〇〇	十ケ年	三、〇〇〇	潮水及鹹水運搬用但一荷宛ノモノ
と	り	四	六〇〇	一、五〇〇	同	〇、六〇〇	樋桶ヨリ出ル最初ノ鹹水入用
あ	い	六	一、五〇〇	二、五〇〇	六ケ年	二、五〇〇	さリみニテ探リシ後ノ鹹水入用
手	柄	二	一、四〇〇	〇、七〇〇	三ケ年	〇、四七〇	鹽土ヲ春中ヘ引入用
春	振	二	一、八〇〇	一、五〇〇	一ケ年	一、八〇〇	鹽土運搬費用
柄	つ	四	四、〇〇〇	一、〇〇〇	三ケ年	一、三三〇	撒布セシ鹽土ヲ寄セ集ムルモノ
す	へ	二	二、〇〇〇	一、〇〇〇	二ケ年	一、〇〇〇	鹽土ヲ撒布スルニ用ユ
上	わ	一	二、七〇〇	二、七〇〇	五ケ年	〇、五〇〇	撒付シアル鹽土ヲ粉末ニスルモノ
あ	い	一	二、五〇〇	二、五〇〇	五ケ年	〇、五〇〇	撒布セシ鹽土ヲ引キ均スモノ
跡	均	一	二、七〇〇	二、七〇〇	同	〇、五〇〇	あい間均ニテ均セシ後足跡ヲトチ
や	げ	一	二、〇〇〇	二、〇〇〇	十ケ年	一、二〇〇	鹹水濾過用桶臺
樋	ん	一	四、〇〇〇	四、〇〇〇	同	〇、四〇〇	鹹水濾過用
下	わ	六	一、五〇〇	二、五〇〇	同	一、五〇〇	ク
上	わ	六	一、五〇〇	二、五〇〇	同	一、五〇〇	ク
菴	棒	三	二、〇〇〇	〇、七〇〇	一ケ年	二、〇〇〇	かわノ底ヘ敷クニ用ユ
口徑五尺		四	三、〇〇〇	〇、八〇〇	五ケ年	〇、六〇〇	鹹水等運搬用
鹹	水	一	四、五〇〇	四、五〇〇	二十ケ年	二、二五〇	鹹水貯藏用但シ釜屋内ニ埋メ置ク
鹹	水	三	一、二〇〇	四、〇〇〇	同	六、〇〇〇	ク
鹹	水	三	九、〇〇〇	三、〇〇〇	同	四、五〇〇	ク
鹹	水	二	五、〇〇〇	二、五〇〇	十ケ年	五、〇〇〇	鹹水溜用但シ鹽田ノ一隅ニ埋メ置ク
計			四八、三〇〇			六、一八七	

其他桶類ノ輪替費 二、二五〇 (桶工三人(一人金四十五錢) 板代五十錢) 竹代五十錢)

釜屋ニ要スル器具器械調明細書

名	稱	員數	總價格	單價	保存年限	金一ヶ年償却額	修繕料	使用方	法
計	釜	一	五,〇〇〇	五,〇〇〇	十ヶ年	五,〇〇〇	一,五〇〇	製鹽用	
	泡取	一	三,五〇〇	三,五〇〇	三十ヶ年	一,一六六	三五〇	煎熬ノ際浮上セル泡取用	
	柄振	二	〇,六〇〇	〇,三〇〇	一ヶ年	〇,六〇〇	—	釜ノ鹽ヲ寄集△	
	すへま	一	一,〇〇〇	一,〇〇〇	二ヶ年	〇,五〇〇	—	釜ヨリ鹽ヲ擲ヒ取ルニ用ユ	
	手柄	一	一,〇〇〇	一,〇〇〇	二ヶ年	〇,五〇〇	—	釜ノ鹽ヲ箆ニ引込用	
	あて	二	〇,七〇〇	〇,三五〇	二ヶ年	一,〇〇〇	—	釜ヨリ鹽ヲ採ルニ用ユ	
	苴	二	五,〇〇〇	二,五〇〇	七ヶ年	〇,七〇〇	—	苦汁取用	
	桶	五	四,〇〇〇	〇,八〇〇	一ヶ年	四,〇〇〇	—	鹽床用	
	桶	一	三,〇〇〇	三,〇〇〇	七ヶ年	〇,四〇〇	—	鹽ヲ計量スルモノ	
	計	一八	五,六三〇	三,〇〇〇	七ヶ年	五,九六八	一,九三〇	鹹水ヲ釜ヘ注入スルニ用フ	

建造物取調明細書

種	類	構造區分	坪數	棟數	價格	保存年限	金一ヶ年償却額	備考
釜屋	葺	三間ニ四間半	一三,五〇〇	一	二五,〇〇〇	十五ヶ年	一,六六七	
道具納屋	〃	二間ニ三間	六,〇〇〇	一	八,〇〇〇	十ヶ年	八〇〇	
灰小	〃	一間ニ一間半	一,五〇〇	一	二,〇〇〇	十ヶ年	二,〇〇〇	
計			二一,〇〇〇	三	三五,〇〇〇		二,六六七	

以上三棟修繕費一ケ年一圓二十錢ナリ

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及性質
松枝一束九厘 柴草一束五厘 何レモ地方産ニシテ松枝ハ柴草ニ比

シ殆ント二倍以上ノ熱度ヲ發ス

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
一釜ニ使用スル鹹水三石 比重一、

一〇〇 温度二二、五〇

製造鹽ハ概ネ三等ニシテ一釜ニ對スル製鹽量ハ次ノ如シ

春 七斗一升 重量 百二十斤 (一石當重量二七^四一〇〇)

夏 七斗六升 同 百三十斤

秋 六斗八升 同 百十斤

燃料ハ一釜ニ對シ平均松枝十五束柴草五十束ナルモ季節ニ依リテ差アリ即チ左ノ如シ

春 松枝 十五束 柴草 五十束

夏 同 十束 同 四十五束

秋 同 二十束 同 五十五束

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合 該當記事ナシ

十 煎熬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裝置ノ有無、構造及方法 策ヲ以テ掬ヒ取ルノミ

十一 鹽水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

一ケ年平均 薪運搬男 三十人 煎熬男 五十五人

一日賃銀 二五〇

延日數 八十五人分 賃銀 二一、二五〇

右ハ何レモ家族ノミ從事シテ別ニ他ヨリ雇入ルルコトナシ

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 一日一釜ニシテ夜ハ煎熬スルコトナシ一釜當鹹水量三石

製鹽容量七斗四升五合重量百二十六斤ニシテ三等鹽ノミナリ

十三 鹽田一戸前又ハ一定段別ヨリ得タル製鹽總量 平年一戸前分五十五釜ニシテ收鹽量三等鹽一釜平均七斗四升五

合總石數四十石九斗七升五合此斤量六千九百三十斤ナリ

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹 鹽床ト稱シ釜屋ノ一隅ニ幅三尺長六尺ノ圍ヲナシ下ニ藁灰厚サ一尺ヲ入レ其上

ニ苳ヲ敷キ鹽ヲ入レ又其上ヲ苳ニテ蔽ヒ置クナリ

十五 煎熬ニ關スル操作及方法 煎熬操作ハ鹹水桶ヨリ竹樋ニテ釜へ水ヲ注入シ最初ハ徐々ニ焚キ沸騰シ初メシ時火

力ヲ強クシ漸次結晶スルニ從ヒ火力ヲ弱クス煎熬中幾回トナク泡取ニテ水面ニ浮上スル泡ヲ除却ス又半ハ結晶シタル時柄

振ニテ水ヲ攪拌シ中央ニ集マレルげろ即チ鹽ノ不純物ヲ除却ス、差鹽ナシ

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷竝ニ使用燃料ノ變遷 該當記事ナシ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 該當記事ナシ

十八 一年間ノ平均煎熬日數 五十五日

十九 一年間ノ平均收鹽量 四十石九斗七升五合重量六千九百三十斤

二十 一年間ノ採鹹及煎熬總費用 一戸前分總費用 一百十五圓三十八錢三厘(但シ上中下田ノ區別ナシ)

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

收入之部

收支科目	金額	備考
鹽代價	九九、一六〇	三等鹽四十石九斗七升五合 一石代 二圓四十二錢

苦汁代價	一、八四八	一石三斗二升	一石代 一圓四十錢
灰代價	五、五〇〇	五十五俵	一俵代 十 錢
計	一〇六、五〇八		

支出之部

收支科目	金額	備	考
鹽田操作人夫賃	四六、八〇〇	男三人宛 延人員百八十人分 女三人 同 上	金二八、八〇〇 一日、一六〇 金一八、〇〇〇 ク、〇〇〇
鹽田操作ニ要スル器具器械償却金	六、一八七	別紙明細書ノ通	
釜焚人夫賃	二一、二五〇	釜焚延人員五十五人薪運搬三十人	一人一日二十五錢宛
釜屋ニ要スル器具器械償却金	五、九六八	別紙明細書ノ通	
燃料	二一、一七五	一釜分松枝平均十五束五十五釜分八百二十五束代七、四二五 一束、〇〇〇九厘 同 柴草平均五十束ク 二千七百五十束代一三、七五〇 ク、〇〇〇五	
鹽田修繕費	一、五〇〇	砂入人夫三人鹽田下拵二人 計五人 代一、五〇〇(一人一日、三〇〇)	
建物、器具、器械修繕費	五、四八〇	建物 一、二〇〇 器具器械 四、二八〇	
建造物償却費	二、六六七	別紙明細書ノ通	
包装費	三、〇〇三	九十一俵分俵皮、〇二八 繩、〇〇五(一俵分、〇三三)	
小作料	三、二六七	採鹹地及釜屋敷地料砂代三等鹽四斗五升入三俵(一俵代一圓八錢九厘一俵斤數七十六斤)	
計	一一七、二九七		
差引損	一〇、七八九	損金アルモ家族ノ勞働ヲ雇人ト同シク賃銀ニ計算セシ結果ナルヲ以テ實際ノ損失トナラス	

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 採鹹法以下

一切總テ舊式ニシテ何等進歩シタル點ナク採鹹法及煎熬法ノ如キ大ニ改良ヲ要スヘキモノナリト認ムルモ其改良案ニツキテハ考案中ニ屬シ未タ之ヲ發表スルノ運ヒニ至ラス

第四章 製鹽及副產物ノ種類、用途

(五) 金澤鹽務局三國出張所ノ部 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 眞鹽ノミ
 - 二 鹽ノ理化學的性質 白色ニシテ結晶粗大ナリ
 - 三 鹽ノ主要用途 味噌醬油漬物用ナリ
 - 四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量
 - 一等 不詳
 - 二等 一升ニ付 二百六十五匁
 - 三等 一升ニ付 二百七十一匁
 - 四等 一升ニ付 二百七十六匁
 - 五等 一升ニ付 二百七十八匁
 - 五 苦汁ノ用途 豆腐製造原料
 - 六 苦汁利用ノ方法 未詳
 - 七 苦汁ノ生産量 一戸前分即チ五十五釜分一石三斗二升(一釜ニ付二升四合)
 - 八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏ノ方法 苦汁ハ釜屋ノ一隅ニ小桶ニ入レシ儘貯藏ス
 - 九 苦汁一石ノ賣買價格 一圓四十錢
 - 十 苦汁ノ運搬方法及其販路 三國町へたご入ノ儘荷ヒ行ク
 - 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 苦汁ハ豆腐製造原料、灰ハ肥料但シ灰ノ生産量ハ一戸前五十五俵ニシテ一釜ノ量一俵ナリ
 - 十三 副産物ノ價格及販路 灰一俵十錢販路地々方農家苦汁ハ九、十項ニ記載スルカ如シ
 - 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 泥鹽ハ再ヒ鹹水貯藏桶中ニ投入ス
- 以前ハがり鹽ト稱シテ製鹽ノ最終期ニ至リ黑色ヲ帶ヒタルモノ産出シタル時ハ他ニ販賣スルコトナク自家用漬物ニ使用シタリ此産額凡四十五斤ニシテ見積價格凡三十錢ナリ

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量 鷹巢村ハ一俵五斗入此重量凡十三貫餘北潟村波松ハ四斗五升入此重量凡十二貫餘

二 包裝ノ形狀、種類 俵入トス(圖面參觀)

三 包裝ノ編製方法及其原料 俵ハ藁ヲ細繩ニテ編ミタルモノ又兩口ヲ閉塞スルニハさんだわらト云ヒテ麥稈ニテ編

ミタルモノヲ用ユ

四 各種包裝ノ價格 俵二錢七厘横繩五厘さんだわら一厘計一俵分三錢三厘

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 包裝ハ總テ一重ニシテ形狀等

一、二項記載ノ如シ而シテ販路先ニ依リ區別ナシ

六 包裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小 該當記事ナシ

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 方形木製一升入榭及一斗入桶榭ヲ用ユ、秤ハ檢定ヲ經タル棒秤トス

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造 製鹽者ニアリテハ倉庫ノ設備ナク販賣者ノ所持セルモノハ普通倉庫ニシテ唯異ナル點ハ周圍及床ニ丸竹ヲ編ミ附ケアルノミ

二 貯藏方法及貯藏期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態 撒鹽ハ釜揚後二日間ヲ經テ包裝スルニ俵重量四步容量一割

ノ減ニシテ貯藏方法トシテ記スヘキ點ナク唯焚上後包裝迄ノ間居出場ニ置クノミ包裝後ハ直ニ販賣ス

三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法 製鹽者ハ包裝スレハ直ニ販賣スルヲ以テ一定シタル積載方

法ナキモ販賣者ハ普通左記方法ヲ取ル

大俵則チ四斗入俵以上ハ十俵積ニシテ高サ一丈二尺

小俵則チ三田尻産一斗六升入俵ハ十六俵積ニシテ高サ一丈三尺積揚方法ハ各俵ヲ縱横相互ヲ十字形トナシ積重ス

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 販賣者ニ就キ調査スルニ

一俵ノ容量一割五歩 重量八歩

苦汁ノ滴出量詳カナラス

五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置 苦汁ハ居出場ノ地中ニ浸入スルニ任カセ別段採收裝置ヲナサス

六 古積鹽製造方法等

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 北潟村ハ從來丸岡町ノ問屋ヘ其大部分ヲ販賣シ其他小部分ノ鹽ハ秋期地方ノ農家ニ

就キテ粉類又ハ其他ノ物品ト交換スルノ慣習アリシトス

鷹巢村ハ從來福井市ノ蒲鉾製造者ヘ其全部ヲ販賣シテ他ニ販賣スルコトヲ爲サス

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 第一項ノ如クナルモ用途ヲ定メ前以テ注文ヲ爲スコトナク何レモ同一ノ品質ナリ

四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルノ有無及其方法、契約竝ニ償却ノ方法 該當記事ナシ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場小賣價格

濱相場 一石當 三十七年 二、八八〇 三十六年 二、一三〇 三十五年 二、二五〇

小賣相場 一升當 三十七年 〇、三五 三十六年 〇、二五 三十五年 〇、二八

六 鹽價ノ定メ方 三田尻鹽ヲ標準トシテ價格ヲ高下セリ

七 販賣ノ季節 大部分ハ包裝後直チニ販賣スルモ農家ニ就キ穀類ト交換スルモノハ秋季ナリ

八 鹽俵積キ検査ノ方法

運搬セシ總數ノ中ヨリ一俵乃至二俵ヲ秤量シ其量目ニテ通算シ取引ヲナス

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量、容量ノ減少ニ對スル處置

受渡ノ際重量又ハ容量ノ步減アルモ容量増シ又ハ重量増シ等ヲ

爲スコトナシ而シテ實量ト呼秤量トハ多少ノ差異アルモ其差ハ區々ニシテ一定セス且ツ詳ナラス、小賣ニ於テ一升ト稱スルモノノ實量ハ約九合ナリ

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

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

北潟村ニ於テハ以前搬出先即チ管内丸岡町迄馬ニテ運送シタルモ

近年荷車ニテ運送スルコトニ改メ鷹巢村ハ三國町迄海上小廻船ニテ運送シ三國町ヨリ更ニ川船ノ便ニ頼リ搬出先福井市ニ運送セリ以上ノ積載量馬一頭四俵荷車一臺六俵ナルモ海上小廻船及川船ノ便ニ頼ルモノハ他ノ荷物ト共ニ積載スルヲ以テ其量詳カナラス

二 各運搬方法ニ依レル各運搬先迄ノ鹽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

運賃ハ北潟村ヨリ丸岡町迄一俵ニ付金十錢鷹巢村ヨリ三國町ヲ經テ船路福井市ニ運送スルモノ一俵ニツキ仲仕賃トモ金九錢五厘ヲ要セリ

第九章 小作人ト地主トノ關係

三 小作人ト地主トノ關係

鹽田ニツキ小作人ト地主トノ契約ハ田畑宅地等ニツキテノ契約ト異ナルコトナク普通ナ

リ

北潟村波松ニテハ鹽田ニ製鹽用器具器械一式ヲ添付シテ貸付スルモノナリ

鷹巢村ニ於ケル鹽田ハ各自其所有ノ分ヲ使用シテ從來受卸ヲ爲スモノナシ

(五) 金澤鹽務局三國出張所ノ部
 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
 第十五章 再製鹽
 第十六章 鹽田ノ地價等

小作料ハ年ノ豊凶及鹽價ノ高低ニ依リ異動ヲ生スルコトナシ

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 鹽田以外ノ製鹽及裝置方法

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 鹽田ノ地價及時價等

濱 名	鹽 田		地 段		田 平 均		地 段		畑 平 均	
	地	價	時	步 當	地	價	時	步 當	地	價
雄島村濱地	五、〇〇〇	〇	三五、〇〇〇	〇	二六、七八八	〇	一三三、九四〇	〇	一〇、五三四	〇
北潟村城	五、〇〇〇	〇	三五、〇〇〇	〇	二三、六六一	〇	一一八、三〇五	〇	九、九五四	〇
同 波 松	五、〇〇〇	〇	三五、〇〇〇	〇	三三、〇八四	〇	一六五、四二〇	〇	一〇、三七九	〇
鷹巢村南菅生	五、〇〇〇	〇	五〇、〇〇〇	〇	一九、四八四	〇	一三六、三八八	〇	七、二一一	〇
同 北菅生	五、〇〇〇	〇	五〇、〇〇〇	〇	一九、四八四	〇	一三六、三八八	〇	七、二一一	〇

鹽田小作料

北潟村ノ内城及城新田(雄島村濱地々籍)波松ノ各字ハ採鹹地一戸前鹽四斗五升入一俵

釜屋敷地及砂水料各一俵

北潟村波松ニテ鹽田釜屋及製造ニ關スル器具全部其他砂代等總テ一戸前ヲ一ケ年鹽四斗五升入九俵ニテ貸付クルモノナ
リ
鷹巢村ニテハ從來受卸ヲ爲スモノナキヲ以テ小作料等ノ記載スヘキモノナシ