

金澤鹽務局

羽咋出張所之部

金澤鹽務局羽咋出張所ノ部

當管内ニハ自然砂濱鹽田ト築造鹽田トノ二種アリ依テ右兩箇所ニ就キ各別ニ調査ヲナス

自然砂濱鹽田ニ屬スル調査

第一章 鹽田ノ位置 方位及附近ノ地勢 地形

鹽田ノ位置ハ羽咋郡中甘田村大字長澤ニシテ郡ノ中央ニ位シ南ハ上甘田村北ハ高濱町ニ隣シ西ハ日本海ニ面シ東ハ一帶ノ山地ヲ距テ下甘田村ニ堺ス村内ニ池沼河川ト稱スヘキモノナク溪流數條アルモ平時ハ水無ク敢テ鹽業ニ影響セサルモ隣村高濱町ニ至リ川尻川アリ爲メニ北西風ノ際ハ其水氣ヲ吹送スルヲ以テ鹹水ノ比重低下スル事有リト云フ其地質ハ一帶ノ砂地ニシテ鹽田ノ傾斜ノ度多カラス殆ント汀迄使用シ空地ヲ生スルコトナシ羽咋郡羽咋町ヨリ高濱町ニ通スル沿道村ニシテ車馬ヲ通スルノ便アリ道路ヨリ濱地ニ至ルノ距離ハ五丁ニシテ其通路極メテ平坦ナリ潮水干満ノ差ハ三尺鹽田ヨリ鹹水貯藏場迄ノ距離ハ製鹽者ニ依リ一定セサルモ近キハ二十間遠キモ六十間ヲ過キス

第一章 鹽業ノ沿革

鹽業ノ沿革ニ就テハ更ニ記録ノ存スヘキモノナク爲メニ往古ノ制度ハ之ヲ詳知スルコト能ハサルモ今ヲ去ル凡ソ二百五十六年前加賀藩三世ノ主前田利常能登ノ潮水ハ鹹分強クシテ製鹽ニ適シ且ツ山林多クシテ燃料豊富ナルヨリ鹽田開墾ヲ獎勵シ生計ニ苦シミツツアル細民ヲ驅リテ製鹽ノ事業ニ從ハシメ米ヲ貸與シ代フルニ鹽ヲ以テスルニ肇マル爾來四世前田光高五世前田綱紀等亦父祖ノ遺業ヲ繼キ大ニ之ヲ經營シ幕府ノ末世ニ至ル迄累世之レカ獎勵ヲナシタルモノナリト云フ

藩政時代ニ於ケル鹽ハ今日ト同様藩廳ニ於テ專賣制度ニ依リ尙ホ其製鹽者ヲ保護獎勵スル方法ヲ設ケアリシト雖トモ記録ノ存スルモノナキカ爲メ其細目ヲ知ル由ナシ然レトモ古老其他口碑ノ傳フル處ヲ綜合スレハ大略左ノ如シ

(一) 舊藩ニ於ケル專賣制度ニ依ル鹽ニ對スル賠償價格及其獎勵法

藩廳ニ於テハ毎年製鹽ヲ開始スル以前ニ於テ製鹽者ヲシテ其年ニ於ケル製鹽見込高ヲ申告セシメ鹽八俵半乃至九俵(村落ニ依リ多少ノ差異アリト云フ)ニ付キ米一石宛ノ割合トナシ以テ精穀ヲ貸下ケ置キ(一年二回前年未及當年二月五トス)然シテ製鹽季節ニ至リ鹽ヲ納付セシメ曩ニ貸與シ置キタル米ト相殺ヲナシ鹽ノ過剩トナリタルトキハ過剩米ト稱ヘ鹽八俵ニ就キ米一石ノ割ヲ以テ米ヲ給ス(過剩米ノトキハ普通貸下米ヨリ鹽一俵乃至半俵少シト云フ是其者ガ見込高ヨリ多クノ鹽ヲ納付セシメ賞スル法ナリト云フ)此レニ反シ納付鹽カ貸下米ニ對シ不足ヲ生シタルトキハ大ニ叱責ヲ加ヘ始末書ヲ徴シ翌年ニ繰越シタリト云フ

(二) 收納官署及吏員其他倉庫ノ設備

收納官署ハ各要所ニ設置シアリテ吏員ハ常ニ其所ニ勤務シ時々各村ヲ巡回シ收納事務ヲ取扱ヒ居レリト云フ

收納倉庫ハ始メハ本村大字大島ニ一ヶ所ヲ設ケ志加浦村以南ニ於ケル鹽收購賣渡ヲ取扱ヒ居リシカ前田利常公ニ至リ右ニテハ不便ナリトノ故ヲ以テ各村ニ分倉庫ヲ設置シ以テ收購賣渡事務ヲ取扱ヒ居タリト云フ尙ホ其事務ヲ取扱フヘキ吏員ハ御鹽裁許人鹽代官及鹽仕肝煎ト云フ肝煎ハ各村ニ之ヲ設ケ名主庄屋ノ類ヲ以テ之ニ充テ官民相互ノ中間ニ立チテ斯業ノ利便ヲ圖リ又鹽奉行郡奉行等アリ之等ハ常ニ藩廳ニ勤務シ鹽奉行ハ鹽ノ收購販賣其他一切ノ事務ヲ統督シ毎年製鹽地各村ヲ巡回シ御鹽裁許人以下ヲ指揮監督ス郡奉行ハ其管轄區域内ニ於ケル鹽ノ收購販賣其他ニ關シ參與シ鹽奉行ト共ニ事務ヲ分掌ス又製鹽吟味人ト云フ者アリ鹽奉行ニ隸屬シ常時製鹽地ヲ巡視シテ製鹽ノ密賣買ヲ取締リ居レリ以上ノ内肝煎役ヲ除クノ外藩士ヲ以テ之レニ充テタリ

(三) 鹽ノ收納及現品ノ検査

製鹽者ガ毎日煎熬シ得タル鹽ハ前項倉庫附近豫備倉庫(豫備倉庫トハ收納當日迄製鹽者ノ鹽ヲ假リニ藏置スル場所ヲ云フナリ)ニ運搬貯藏シ置キ以テ收納當日ノ至ルヲ待ツ收納日トナレハ鹽代官ハ鹽仕肝煎ト共ニ倉庫前ニ出張シ以テ其期間ニ於ケル製鹽全部ノ收納受入ヲナス其方法順序ハ左ノ如シ

(イ) 收納當日ハ製鹽者各自ハ其期間ニ於ケル製鹽出來高ヲ鹽仕肝煎ニ申出テ鹽每俵ニ挿入スヘキ票札ノ交付ヲ受ケ之ヲ每包裝内ニ挿入ス肝煎ハ其票札ヲ交付スルト同時ニ各人別當リ納付高ヲ帳簿ニ登錄ス右終レハ其日受入ヲナスヘキ鹽ノ内ヨリ一俵二俵ヲ取出シ解包ノ上品質及容量等ノ検査ヲナシタル上全部ノ受入ヲナス

(ロ) 前項票札ハ表面ハ納付月日裏面ニハ製鹽者ノ名前ヲ記載シタルモノニシテ納付後ニ至リテモ此鹽ハ何人カ納付セシモノナルカラ知ルニ便ニシ粗製濫造ノ弊ヲ防キ居レリト云フ

(四) 販 賣

藩廳ニ於テハ豫メ鹽ノ賣買者ヲ指定シ置キ其者ヘ鹽ノ販賣ヲ爲サシメ普通人ノ賣買ハ嚴票シ居レリ鹽ノ賣買ヲナスモノヲ鹽問屋ト云フ一郷ニ一ヶ所位アリ

前項鹽問屋カ鹽ノ拂下ヲ受ケントスルトキハ拂下ノ希望地及所要高等請求ヲナシ代金ノ納付ヲナス右ノ申出テアリタルトキハ藩廳ハ鹽代官ニ通知ヲナシ鹽ノ下渡ヲナサシム其價格ハ不明ナルモ大凡鹽四石ニ就キ米一石位ナリト云フ

雜 件

(一) 藩政時代ニ於ケル鹽業者カ使用シ居リタル釜ノ多クハ釜屋ヨリノ貸與品ナリト云フ其貸料ハ一ヶ年米七斗若クハ八斗位ニシテ其取立ノ時期ハ八月、十月ノ二期トス然シテ貸渡後十五ヶ年ヲ經ハ其釜ハ自然使用者ノ所有トナルノ契約ナリト云フ

(二) 藩廳ヨリ製鹽者ニ貸下米ヲ銀ニ換ヘシコトアリ之レ米穀凶年ニ於ケル處置ニシテ常例ニアラス畢竟農民カ其年米穀ヲ納付スルコト能ハサルカ爲メ銀納ヲナシタルヲ以テ其儘貸與ヲナスモノニシテ其額一定セス當時ノ米相場ニ依ル

(三) 藩廳ニ於テハ他藩ヨリノ輸入鹽ヲ防止スルニ勗メ鹽業者ヲ獎勵シ可成の多クノ製鹽ヲナサシメ居レリ其一例トスル所ハ前項獎勵法ノ外ニ鹽業者ニハ一種ノ特權否保護ヲ設ケ居レリ這ハ製鹽用燃料ノ拂底ヲ告ケ製鹽ニ影響ヲ及ホサントスルトキハ鹽代官ニ申出テ瓦燒キ石灰燒キ其他燃料ヲ多量ニ使用スル事業ノ中止ヲナサシメ居タリト云フ

(四) 製鹽期ハ毎年四月ヨリ十月末日迄トス其以後翌年事業ノ開始迄ニハ鹽代官ニ於テ煎熬用釜ニ封印ヲ施シ居リタリト云フ
(五) 鹽ノ密賣買アリタルトキハ犯名ヲ漏鹽ト云ヒ賣主買主共獄内ニ拘禁シ尙ホ其鹽ハ沒收ス其ノ拘禁期間ノ長短ハ事情ノ如何ニ依リ一定セス

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種類及面積

鹽濱ニシテ面積三百三十七坪六合(中甘田村大字長澤ハノ部十六番角谷千藏所有)外ニ釜屋及

鹹水貯藏場等三十五坪アリ

二 堤防ノ面積高低及築造材料

三 鹽田内溜渠ノ面積

該當記事ナシ

四 撒砂(鹹砂)浸出装置(沼井又ハ臺等)ノ構造、面積、箇數及大小、高低、配置、施設

撒砂ハ別ニ之ヲ行ハス天然

ノ砂地ヲ均ト稱スル器具ニテ能ク搔キ均ラシ其上ニ潮水ヲ撒布シ日光ニ晒シ乾燥後鹹砂ヲ搔キ集メ樋皿、樋筵、外輪等順次組立テ其内ニ鹹砂ヲ投入シ以テ濾過ス其配置施設ハ別紙第一圖ノ如シ

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

鹹砂ハ即日濾過スルヲ以テ別ニ貯

藏スルノ装置ナシ鹹砂ヨリ鹹水ヲ採取スル方法ハ豫メ鹽田内ニ穿チアル樋穴(鹽田ニ依リ多少差アルモ縦二間横三間毎ニ一個ノ穴ヲ穿チ縦一列ヲ一積ト云フ故ニ濱ヲ呼ブニ三積濱四積濱ト云フ)ト稱スル穴ノ上ニ前項ノ如ク浸出装置ヲナシ其内ニ鹹砂ヲ投入シあい(前日ノ一番ダレ)一荷、潮水二荷ヲ注入ス然ルトキハ約五分ニシテ樋口ヨリ滴出ス之レ即チ鹹水ナリ之ヲけやけト稱スル擔桶ニ受ク一定鹽田面積ヨリ採收鹹水量ハ期節、天候、日射ノ關係ニ依リ一定セサルモ樋穴一個ニ對シ五升乃至八升迄トス其他ハ二番垂レトナス

六 鹹水輸送装置ノ構造、面積及輸送ノ方法

鹹水輸送ニ就テハ別ニ一定ノ方法ナシ前項ノ如クニシテ得タル鹹水カ

けやけ一荷ニ充テタルトキハ肩ニ擔ヒ鹹水桶ニ運搬ス

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

採鹹ニ用ユル器具ノ名稱員數ハ左ノ如シ

其形狀ハ別紙圖面ニ依ル

名	稱	員數	効用及使用方法
鹹水桶(眞鹽桶)	あ い 桶	四	普通酒桶様ノモノニシテ大小形狀一樣ナラス大ハ二十四五石小ハ十石迄トス材質ハ杉
擔	い 棒	一	鹹水桶ノ稍々小ナルモノ
均	シ 棒	二	桐製長サ三尺七寸ヨリ四尺迄トス
垂	レ 桶	三	海水ヲ撒布スルニ先チ撒砂攪拌ニ必要ナリ天氣日光ノ強弱ニヨリ長短ノ加減ヲナス杉製
け	や け 桶	一	杉製、土引、濾過用ニ充ツ
濱	き 桶	八	鹹水及海水ヲ運搬スル具ニシテ杉製ナリ(而シテ二個ヲ一荷トナス)擔桶ト同形
ま	き 桶	二	杉製撒潮用ニ充ツ
柄	ち 振	三	杉製鹹砂乾燥後搔集スル具ナリ
も	ち 輪	三	竹ニ細キ繩ヲ編ミタルモノヲ結付ケ搔集セシ砂ヲ外輪ニ入ルニ用ユ
外	輪	二	搔集セシ鹹砂ヲ投入シ浸出唯一ノ用具タリ
樋	皿	二	杉製外輪ノ下樋皿ノ上ニ置クモノニシテ浸出用
槽	皿	二	樋ノ上ニ置クモノニシテ竹ヲ繩ニテ編ミタルモノナリ
樋	皿	二	樋皿ノ上ニ敷クモノニシテ普通ノ藁ヲ以テ編ミタルモノ
た	き 苴	二	繩ヲ編ミ作りタルモノニシテ外輪ニ鹹砂ヲ入レ其上ニ置クモノ
手	き 苴	二	様若クハぶなニテ作り浸出ヲ了ヘタル砂ヲ撒布スルニ用フ

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

名	稱	員數	新調費		保存年限	名	稱	員數	新調費		保存年限
			單價	金額					單價	金額	
鹹水	桶	四	七、四〇〇	二九、六〇〇	三十年	柄	振	三	〇、八〇	二四、〇〇	六年
あい	桶	一	六、〇〇〇	六、〇〇〇	十年	も	ち	三	三、〇〇	九、〇〇	二年
擔	棒	二	一、五〇〇	三、〇〇〇	五年	外	輪	二	一、三〇〇	二、六〇〇	十五年
垂	レ	一	三、〇〇〇	三、〇〇〇	三十年	樋	皿	二	一、五〇〇	三、〇〇〇	十五年
均	ラ	三	二、〇〇〇	六、〇〇〇	三年	樋	皿	二	〇、五〇	一、〇〇〇	二年
け	や	八	二、二五〇	一、八〇〇	五年	樋	皿	二	三、〇〇	六、〇〇	一年
濱	桶	二	一、二〇〇	二、四〇〇	六年	た	き	二	二、〇〇	四、〇〇	一年
撒	桶	二	一、〇〇〇	二、〇〇〇	二年	手	す	二	〇、八〇	一、六〇	一年

九 鹹水貯藏装置ノ構造、大小、形狀及面積 鹹水ヲ貯藏スルニハ眞鹽桶ト稱スル桶ニテ貯藏ス其桶ノ大小深淺一様

ナラス大ナルモノハ二十四五石ヨリ小ナルハ十石迄トス其装置ノ構造ハ釜屋構内若クハ其周圍ノ外部ニ露出ス釜屋内ニア
ルモノハ其桶半部以上ヲ土中ニ埋藏シアルモ外部ニアルハ其全面ヲ露出シ而シテ雨露ヲ防クカ爲メ稻藁麥稈若クハ小麥藁
ヲ以テ蓋ヲ掩フ其形狀ハ別紙圖面ニ依ル

十 鹽田地盤ノ構造及性質 鹽田地盤ハ地下數十尺ニ至ルモ尙砂地ニシテ他性質ノモノ混和セス

十一 撒砂ノ種類、性質 撒砂ハ當地固有ノ旨砂ト稱スルモノシテ鹹水採收ニハ最モ適當ナルモノナリ

十二 撒砂撒布量及替砂ノ數 砂ノ撒布量ハ季節ニ依リ一定セス日射ノ強弱氣候ノ關係ニヨリ厚薄ノ差アリト雖トモ
多キ時ハ一坪ニ付六斗七升尠キ時ト難トモ五斗ヲ下ラスト云フ而シテ一升ノ重量六百八匁ナリ

十三 撒砂乾燥ノ時間 撒砂及撒潮ニ要スル時間ハ季節ニ依リ一定セサルモ通例午前六時ニ着手シ同八時ニ終ル此間

二時間(當地方ハ撒砂作業トシテ別ニ操作セス前日採鹹ノ傍ラ撒布シ置キタル砂ヲ當日撒潮シツ、搔キ均ラスヲ以テ撒砂
ノ時間トシテ別ニ調査シ難シ)

乾燥ノ時間ハ撒潮終了後三時二十六分即チ午前十一時二十六分迄トス今之レヲ季節別ニ區別スレハ左ノ如シ

月別	撒砂撒潮時刻	乾燥時刻
四月、十月	自午前六時至同八時	二時間
五月、六月、九月	自午前五時至同七時	二時間
七月、八月	自午前四時同六時迄	二時間
		午前十一時二十六分迄
		午前十時三十分迄
		午前九時迄
		三時間

鹹水採收ハ前項乾燥最終時ニ於テ直チニ着手シテ午後三時二十七分ニ至リ作業ヲ終ル此間四時間ヲ要ス

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

鹹砂ヲ浸出スルニ當リ外輪内ニ注入スヘキ海水ノ量ハ濱地ノ廣狹ニ依リ一定セサルモ反別一反一

畝七步三積濱(一積十一箇ノ穴ヲ有スル鹽田)ニ付キ調査スルニ左ノ如シ

海水注入量十五石採收鹹水ハ二石二斗五合二番垂八石(二番垂ハ順次浸出用ニ使用シ實際採取貯藏スレハ一斗二升五合)右

鹹水採取量ハ季節ニ依リ大ニ差異アリ本項ハ九月下旬ニ於テ調査シクルモノナリ

十五 海水、鹹水ノ性質 海水ノ比重三度温度ハ十五度鹹水ハ十二度温度十五度半二番垂ハ七度温度十六度化學的成

分ヲ掲クレハ左ノ如シ

海 水	鹽化曹達 %	總 鹽 素 %	加里ト化合セル鹽素 %	苦土其他ト化合セル鹽素 %
二番垂	二、二三九 一〇、七五五 六、三六〇	一、七七三 七、七九九 四、六〇九	一、一五〇 二、二二二 一、〇五五	一、二六六 一、〇五九 六、六六五

十六 海水引入、排出、海水汲揚装置及汲揚方法

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反別ニ就キテ一ヶ年平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合
 年平均鹹水採收量ハ百六十八石ニシテ平均比重ハ十四度
 鹽田一反一畝七歩ニ對スル一箇

四月 二分 五月 一分 六月 一分五厘 七月 二分
 八月 二分 九月 一分 十月 五厘

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
 前項鹽田反別ニ於テ採鹹ニ要スル人夫ノ種類名稱、員數及賃銀左ノ如シ

種別	人		一日一人ニ付	賃錢	總賃金額
	男	女			
砂均ラシ延人員	一〇	九	女男	二五〇 一六五	二、五〇〇 一、四八五
撒潮延人員	三六	三七	女男	二五〇 一六五	九、〇〇〇 六、一〇五
鹹砂掻集延人員	一六	一六	女男	二五〇 一六五	四、〇〇〇 二、六四〇
鹹砂濾過延人員	六四	六四	女男	二五〇 一六五	一六、〇〇〇 一〇、五六〇
鹹水輸送	一四	一四	女男	二五〇 一六五	三、五〇〇 二、三一〇
計	一四〇	一四〇			五八、一〇〇

(イ) 砂均シ作業ニ百十一間間ヲ要ス延人員十九人

(ロ) 海水汲揚場ヨリ海水ヲ汲揚ケタルニ二百十時間ヲ要ス(一日所要二十一石ノ海水ヲ汲上ケ一肩石數二斗五升)延人員三

男五人

(ハ) 海水撒布ニ要スル時間二百二十九時間ヲ要ス延人員三十八人

(三) 鹹砂掻集ニ要スル時間百九十二時間五分延人員三十二人

(ホ) 外輪ニ注入シテ鹹水ノ垂レ始メヨリ垂レ終リ迄七百七十時間ヲ要ス延人員百二十八人

(ヘ) 鹹水ヲ貯藏場ニ運搬スル時間百五十八時間此石數百六十八石此回数六百七十二度延人員二十八人

(ト) 賃銀ハ別ニ定マラス

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係

鹹水採收時間ハ四月ヨリ十月迄トス其ノ間最モ好時期ト稱スヘキハ七

八ノ兩月トスルモ當地方ハ前述ノ如ク地勢ノ關係上風位西北位ナルトキハ採鹹量少ナク然ルニ右兩月間ハ一ケ年間西北風最モ多キ月トス西北風ノトキハ約二割ヲ減スルモ尙ホ最好時季ハ此ノ二箇月ナリ

二十一 一年間ノ採鹹平均日數

七十日

二十二 一年間ノ平均鹹水採收量

百六十八石ニシテ當地方ハ一帯ノ砂濱ニシテ甲乙優劣ナクレハ一定段別ニ於ケル

鹹水採取量ハ略ホ一様ニシテ更ニ軒輕ナキモノノ如シ

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

毎年事業ノ開始ニ於ケル準備操作ハ俗ニ濱拵ト云フ先ツ

濱ノ區劃ヲ定メ而シテ後海潮ノ爲メ濱内ニ打揚ケアル海藻塵芥其他作業ノ障碍トナルヘキモノノ取除キヲナシ凹凸ナキ様砂ノ搔均ラシヲナス其作業日數ハ面積ノ廣狹ニヨリ一定ナラスト雖トモ男一人ニテ普通二日間ヲ要ス通常雨後ハ別ニ準備ノ操作ヲ要セスト雖トモ偶々暴風雨アリトセンカ一夜ニ於テ海藻塵芥ヲ濱地ニ打揚クル爲メ前同様ノ操作ヲ要ス當地方ハ北海浪荒ク爲メニ毎年平均一回宛後段ノ操作ヲナス持濱ハ日持ニシテ替持三日持等ナシ

二十四 鹹水採收ニ關スル其他ノ事項

特ニ掲記スヘキ事項ナシ

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積

釜屋ノ構造ハ大小廣狹一樣ナラサルモ普通ハ松ノ丸材(廻リ三尺位)ヲ地中ニ掘

立テ柱トナシ梁ヲ四方ニ廻ラシ中梁ヲ二本渡シ六本ノ木ヲ以テ合掌ヲ立テ大隅及曲合掌ヲ結付ケ登切リヲ側梁ニ結ヒ付矢

中ヲ登切リニ結ヒ付ケ釘竹ヲ紮ケエツリヲ編ミ藁麥稈ヲ以テ上下左右ヲ葺キ東西兩側出入口ヲ設ケ其出入口ニハ篋戸ヲ設ケアリテ開閉ヲ自在ニナシアリ其面積ハ廣キハ十四坪ヨリ狹キハ十坪五合ナリトス

右ノ中央ニ土竈ヲ作り鑄鐵製ノ平釜ヲ載セ前後左右程能キ個所ニ鹹水桶及燃料等ノ置場竝ニ煎熬シ得タル鹽ノ置場トス其配置ハ別紙圖(面)ノ通り

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、廣狹及面積 釜ハ鑄鐵製ニシテ一回ニ煎熬シ得ル鹹水量大ハ三石五斗ヨリ小ハ二石

七八斗位迄トス其形狀等ハ別紙圖ニアリ

竈ハ灰三分土砂七分ヲ混合シテ釜ヲ掛ケ得ル程度迄ニ築造シタル粗造ノモノナルヲ以テ龜裂ヲ豫防シ可成永ク耐火セシムル方法トシテ竈ノ周圍ニ深サ五寸幅八寸斗リノ溝ヲ穿チ時々二番垂ヲ注キ竈土ニ吸收セシム而シテ煎熬ノ回数約二十回内外ニ達スレハ竈土ヲ破壊シ之ヲ碎キ桶ニ入レ二番垂ニテ浸出ス其ノ得タル鹹水ハ二十度以上ノ濃厚ナルカ故ニ製鹽ノ量亦尠少ニアラス此ヲ土引ト稱セリ

三 石釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ルマテノ操作 竈ノ築造方法ハ先ツ土砂ヲ七分灰三分ニ混シ二番垂あいニテ

捏ネ竈土ヲ造リ然シテ釜ノ載ルヘキ様石ノ配置ヲナシ其上ニ釜ヲ載セ其周圍ヲ土壁トスルナリ

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ニ一定ノ裝置ナク普通擔桶ニテ運送スルヲ常トナ

スト雖トモ中ニハ篋ヲ使用スルモノアリ篋ヲ使用スルモノノ構造ハ別紙圖面ニ依ル

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及使用方法 煎熬ニ使用スル器具ノ名稱種類員數ハ左ノ如シ

尙形狀ハ別紙圖面ニ依ル

名	稱	員數	用	途	構	造
釜	つるさみ	一	鑄鐵製ニシテ一人専用ノモノ少シ二人若クハ三四人ニテ供用ス			
		一	釜ノ内部ニ鹽分ノ結晶附着セシモノヲ落ストキニ用フ柄ハ木製先ハ鋼鐵製			

すいばち	一	木製ニシテ鹽ヲ搔キ寄セル具
泡取リ	一	木製ニシテ鹹水沸騰シ泡ノ生シタルモノヲ取除クルニ用ユ
釜蓋	二	菰ニテ製シ釜ノ上ヲ掩フモノナリ
そけ	一	普通竹ヲ編ミタル筥ニテ鹽ヲ揚クルニ用ユ
けやき	一	鹹水ヲ釜ニ移ストキニ用ユ
釣瓶	一	鹹水汲上ニ用ユ
菰	四枚	鹽ヲ釜ヨリ揚ケ俵装ヲナス迄貯藏シ置クニ用ユ
	一二枚	同上ノ間煤ヲ防クカ爲メニ掩ヒ置クニ用ユ

備考

鹹水ヲ釜ニ輸送スル算ヲ使用スルモノアルモ少數ナルヲ以テ之レヲ省ク

六

釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

右煎熬用器具ノ新調費修繕費及保存期限ハ左ノ如シ

名	稱	員數	新調費	修繕費	保存期限	名	稱	員數	新調費	修繕費	保存期限
釜	つるさみ	一	50,000 ^円	1,500 ^円	二十年	そけ	うけ	一	1,000 ^円	—	三年
	すいばち	一	5,000	3,000	六年	けやき	一	5,000	5,000	五年	
	泡取リ	一	8,000	—	二年	釣瓶	一	1,500	3,000	三年	
	釜蓋	二	2,000	—	一年	菰	四	2,000	—	二年	
						菰	二	2,000	—	一年	

備考

當地方鹽業者ノ多クハ釜ヲ金澤市釜屋ヨリ買受ケ半價ヲ即時拂トシ半價ハ一箇年五圓ニテ借受ケ使用シ居レリ

今之ヲ自己所有ノモノト費目關係ノ相違ヲ取調フルニ新調費四十圓ヲ投シ二十箇年間使用スルモノトセハ年額

二圓五箇年目ニ一度修繕ヲ加フルモノトシ年額三十錢四十圓ノ金利一分二厘トシ年額五圓七十六錢總計八圓六

錢及ヒ半額借受ケノモノニ付計算ヲナスニ二十圓ニ對スル利子二圓八十八錢借受ケ代五圓修繕費二十錢計八圓

十八錢ニシテ結局自己所有ノ方利益ナルモノノ如シ

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質 普通松枝及杉葉等ニシテ當地方ニ産ス其ノ價格ハ馬一駄(三十三貫許)ニ

付三十錢トス其ノ發熱量ハ三石入釜ヲ沸騰セシムルニ松枝十六貫七百匁ヲ要ス

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容量ハ三石

ニシテ(比重十三度溫度二十七度)製造鹽三等鹽七斗五升此斤量百十五斤五分一釜煎熬ニ要シタル燃料六十貫二百匁此内譯ハ松葉(こつさ)十五貫七百匁ヘラシ(松枝)四十四貫五百匁

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レヲ濾過スル裝置ノ有無、構造及方法 此裝置アルモ少シ專賣

法實施後當管内ニ於テ間々試ミタルモノアルモ別ニ完全ナル設備ヲナセルモノナク在來ノ濾過用具ニ砂ヲ入レ鹹水ヲ注入濾過スルニ過ス

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、名稱、員數及賃銀 鹽田一段一畝七步ヨリ

得タル鹹水百六十八石ヲ煎熬スルニ釜數五十六釜ヲ要ス一釜一人宛ニテ合計五十六人ノ人夫ヲ要ス

一日一人金十五錢トシ其賃金總額八圓四十錢

鹹水桶ハ釜屋内ニアルヲ以テ鹹水輸送ニ人夫ヲ要セス

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 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數極力二釜ナルモ當地方ノ習

慣トシテ夜中煎熬スルモノナシ

一釜鹹水最ハ三石其製鹽量ハ鹹水ノ濃厚如何ニ依リ一定セサルモ比重十五度ノモノニ就キ調査スルニ八斗重量百二十三斤

二步トス一釜内ノ製鹽ハ等級三等ナリ

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量 鹽田一段一畝七步ヨリ得タル製鹽總數量ハ五十石四斗ニシテ此

斤數八千百十三斤之ヲ等級別ニ區分スレハ左ノ如シ

三等鹽 十五石二斗二升 斤量 二千三百十五斤

四等鹽 二十五石二斗 斤量 三千九百九十六斤

五等鹽 十石八升 斤量 千八百二斤

十四 居出シ場ノ構造、大小、廣狹 居出場トシテ別ニ設備ナシ釜屋内ノ一隅ニ莖ヲ敷キ其下ニ砂ヲ敷ク其處ヲ以テ

之ニ充ツ方言亦之レヲ受場ト云フ其面積ハ釜屋ノ大小ニ依リ一定セサルモ普通二坪餘トス

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 煎熬ニ當リテハ先ツ鹹水ヲ釜屋ニ注入ス其方法ハけやきト稱スル擔桶ニ依リ或ハ

算ニ依ルアリテ一定セサルモ擔桶ニ依ルモノ多シトス而シテ釜屋内ニ九分通鹹水ヲ入レ菰製ノ釜蓋ヲナシ然後火入ヲナ

ス燃料ハ前項ニ述ヘシカ如ク始メハ松枝ヲ用ユ火入ヨリ三時間ヲ經鹹水沸騰ス此時釜蓋ヲ取り除キ一番ノ泡取ヲナス泡取

ヲナスコト三四回ニ及ヒ沸騰後四時間ヲ經ハ鹹水ハ漸次結晶シ始メ釜ノ周邊ニ附着ス此時直リト稱シ前項ニ述ヘタルつる

さめヲ用ヒ釜ノ周邊ニ附着シタル鹽ヲ落シタル上釜内ヲ攪拌セハ鹹水内ノ砂塵ハ釜ノ中央ニ集マルヲ以テすいばちト稱ス

ル器具ニテ釜外ニ搔キ集ム之レヲベと取リト名ク其後二時間ヲ經テ結晶鹽ヲ搔キ集メそうけニ揚ケ釜ノ一隅ニ竹ヲ渡シ其

上ニ置キ水氣ノ垂レ終ルヲ待チテ鹽受場ニ移ス之レヲ中揚ケト云フ中揚ケ後四回ニ鹽ノ搔キ上ケヲナシ以テ煎熬作業ノ終

リヲ告ケ中揚後鹽ノ搔キ上ケヲナスノ作業振ハ中揚ニ異ナラス煎熬着手ヨリ終了迄所要時間ハ十二時十五分間ヲ要セリ

製鹽ノ種類ハ苦汁ヲ添加セサルヲ以テ直鹽ニ屬スルモ煎熬シ盡クスヲ以テ純粹ナルモノト云フヘカラス

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷竝ニ使用燃料ノ變遷 釜及竈其他燃料ノ變遷ニ就テハ別ニ記録ノ存スヘキモノナ

キヲ以テ之ヲ確ムルコト能ハサルモ口碑ノ傳フル處ニ依レハ古昔ハ普通炊事用ニ使用スル鍋釜ノ類ヲ以テ海水ヲ煎熬シ居

リタルヲ以テ今ヨリ三百年以前ヨリ目下ノ如キ釜ヲ使用シ來リタリト云フ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 該當事項ナシ

十八 一年間ノ平均煎熬日數 五十六日

十九 一年間ノ平均收鹽量 五十石四斗此斤數八千百十三斤

二十 一年間ノ採鹹及煎熬總費用 一段一畝七步ニ對スル鹽田ニシテ一箇年間ノ採鹹及煎熬ニ要スル總費用ハ百十八

圓八十九錢二厘(當地ハ鹽田一定ニシテ上中下ノ區別ナシ)

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 一段一畝七步ニ對スル平年ニ於ケル一箇年收支計

算表ヲ掲クレハ左ノ如シ

收入ノ部		支出ノ部	
鹽賣拂代	二〇、六〇	採鹹人夫賃	五、一〇〇
副産物灰代	一、五〇	煎熬人夫賃	八、四〇〇
同	二、一〇〇	鹽田濱拵費	六、〇〇〇
計	二四、五〇	器械器具修繕費等	六、二五
		釜屋修補費	五、〇五〇
		釜賃借料	八、一八〇
		地租其他公課	一、八〇五
		薪炭費	三〇、六三三
		包裝費	三、五八
		帳簿費	一〇〇
		計	一二三、五〇

差引利益 金二圓六錢

備考

本表ニ依ルトキハ利益少ナキカ如シト雖トモ採鹹及煎熬人夫賃鹽田濱拵費ハ自己ノ收入ニ歸スルモノニシテ實際支出スヘキハ器械釜屋修補費釜借料地租其他ノ公課薪炭費及包裝費等ニ過キササルヲ以テ相當ノ利益アル都合ナリ

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 本項ハ築造鹽

田ノ部ニ記述スルヲ以テ茲ニ之ヲ贅セス

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 當地方ノ製鹽ハ眞鹽ニ屬ス一段一畝七步ニ對スル製鹽量五十石四斗此斤量八千百十三斤

二 鹽ノ理化學的性質 色澤白ニシテ結晶中粒ナリ

三 鹽主要ノ用途 醬油味噌及漬物其他食用ニ供ス

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量 三等乃至五等鹽ニ於ケル容量五斗ニ對スル重量ハ左ノ如シ

三等鹽 七十七斤六厘 四等鹽 七十九斤三分 五等鹽 八十三斤四分三厘

五 苦汁ノ用途

六 苦汁利用ノ利用

七 苦汁生産量

八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法

九 苦汁一石ノ賣買價格

十 苦汁運搬方法及其販路

十一 苦汁ヨリ生スル副產物製造裝置及製造方法

十二 副產物ノ種類名稱及用途 副產物トシテハ煎熬ヨリ得タル灰及釜屋葺替ヨリ得タル腐朽古藁ニシテ孰レモ肥料

トセリ

十三 副產物ノ價格及販路 灰ハ一俵ノ價八錢ニシテ三釜煎熬シ一俵ヲ得腐朽藁ハ一箇年一棟ヨリ二圓十錢位ノモノ

該當事項ナシ

ヲ得自己若クハ自村ニ於テ消費ス

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 釜立鹽ト云フモノアリ一人一箇年

ノ産額一斗五升アルモ別ニ鹽トシテ販賣セス鹹水ニ濾過シ再製スルヲ常トス

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量 呼稱五斗入俵ナルモ其實量ハ四斗七升ニシテ重量十二貫匁内外ナリトス

二 包裝ノ形狀、種類 鹽ノ包裝ハ俵入ニシテ其形狀ハ六角若クハ八角ニシテ一定セス其形狀ハ別紙圖面ニ依ル

三 包裝ノ編製方法及其原料 包裝ノ編製ハ稻藁ヲ四段ニ編ム一段ノ距離ハ四寸一ト目藁數八本ニシテ總丈五尺八寸

幅一尺一寸ナリトス

四 各種包裝ノ價格 一包ニ付金三錢五厘ヲ要ス

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 包裝ハ一重包ニシテ販賣先ニ

依リ異ナルコトナシ

六 勾裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小 包裝ニハ別ニ一定ノ記號ヲ付セサルモ製鹽者各自ニ於テ品質

ノ如何ヲ知ルカ爲メ外部ニ目標ヲ付シ居リタリト云フ其目標ハ一定セス一印二印或ハイロ印ノ如キ類ナリ

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 包裝用ノ秤量器ハ各自手製ノ箱(約一斗入)ヲ櫛ト呼ヒ使用シ居レリ

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造 製鹽ノ傍ヲ販賣スルヲ常トスルヲ以テ鹽貯藏専用ノ倉庫ヲ有スルモノナシ偶々

販路ノ關係上貯藏シ置クノ必要生シタルトキハ普通倉庫内ノ一隅ニ竹座ヲ張リ貯藏シ置クヲ常例トス

二 貯藏方法及貯藏期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態 前項ノ如クナルヲ以テ別ニ記載スヘキ事項ナシ

三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積揚方法 俵裝ノ積上方法ハ三俵若クハ四俵積トス其高六尺迄トス

四 一ケ年間ニ於ケル眞鹽、差鹽ノ各貯藏歩減及滴出苦汁量 一箇年間ニ於ケル眞鹽ノ貯藏減一割五分

五 苦汁ノ採收方法及貯藏裝置

六 古積鹽ノ製造方法及製造期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構造、大小

第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法 從來ニ於ケル當地方販賣ノ方法ハ別ニ一定セサルモ多クハ其土地附近ノ醬油屋及ヒ

消費者ニ直接販賣スルヲ常トス故ニ問屋仲買等ノ媒介ヲ待チ販賣スルモノ少ナシ醬油屋ハ毎年ノ得意有リテ必ラス其者ヨ

リ買受クルヲ常トシ居レリ又現品ト代金ノ授受ハ小賣ニアリテハ其時々相場ニ於テナスモ醬油屋賣ノ如キハ製鹽者自身カ

醬油屋迄運搬シ行キ其處ニテ現品ト代金ト引換ヲナシ居リタリト云フ又青田賣若クハ水鹽賣ト稱スル一種ノ異例ノ販賣法

行ハレタル事アルモ近年ニ至リ稍々其跡ヲ斷ツニ至リタリ其販賣法ハ買受者ハ前年末ニ於テ翌年中ノ製鹽高及鹽價等ヲ豫

想シ價格ヲ定メテ其時ヨリ買占ヲナシ代金ヲ支拂ヒ置キ翌年製鹽季節ニ至リ現品ヲ受取ル法アリシモ這ハ投機者間ニ行ハ

ルル一種ノ投機ニ過キササルヲ以テ近時其數ヲ減シタリ

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 主トシテ附近ナルモ年柄ニヨリ加賀國釜石及北海道へ販賣スルコトアリ

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

三十五年 一石當リ 二圓六十二錢 小賣一升當リ 三錢五厘

三十六年 同 二圓十二錢 同 三錢

三十七年 同 二圓四十四錢 同 三錢五厘

六 鹽價ノ定メ方

七 販質ノ季節

八 鹽俵拔キ検査ノ方法

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其方法

六ヨリ十一迄ノ各項ハ築造鹽田ノ部ニ大同小異ナルヲ以テ茲ニ之ヲ省略ス

第八章 鹽ノ運搬方法及運搬費

築造鹽田ノ部ニ大同小異ナルヲ以テ之ヲ省略ス

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係 小作人ト地主トノ關係ハ四尺尋一尋ニ付玄米八升四合トシ一積ノ濱ハ五尋ニ計上ス故ニ

三積ノ濱ナルトキハ一箇年ノ小作料ハ玄米一石二斗六升トシ當時ノ米相場ニ依ル年ノ豊凶、鹽價ノ高低ニ依リ斟酌セス

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

鹽田ノ地價ハ七圓三十二錢ナルモ本村ハ一村共有地ナルヲ以テ古來ヨリ鹽田ノ賣買ヲナセシモノナキヲ以テ賣買時價ヲ知ル
ニ由ナシ小作料ハ前項ニ記述シアルヲ以テ茲ニ之ヲ省略ス