

味野鹽務局

山田出張所之部

# 味野鹽務局山田出張所ノ部

## 第一章 鹽田ノ位置、方位及附近ノ地勢、地形

當鹽田ノ位置ハ兒島郡山田村大字東野崎、同山田、同郡胸上村大字胸上、同西田井地ニアリテ東ハ海ニ面シ近ク無數ノ小島ヲ控エ海波高カラズ舟楫ニ便ナリ西北小川ヲ隔テ、耕地及ヒ小濱ト稱スル小規模ノ鹽田ニ接續シ南モ亦小川ヲ隔テ、耕地ニ接ス胸上村鹽田ト山田村大字東野崎鹽田トハ東野崎鹽田ヲ圍繞セル小川ヲ隔テ、接續シ鹽田ノ形狀ハ規矩正シキ長方形ヨリ成ル

地勢ハ北方ニ海ヲ抜クコト千餘尺ニシテ金甲山ヲ聳エ其山脈極メテ不規律ニ西南ニ連亘シテ海ニ達シ鹽田所在地タル山田村及ヒ胸上村ヲ圍繞ス而シテ其附近ニハ森林河川池沼等ナシ鹽田ノ廣袤ハ東西十餘町南北一里ノ箇所殆ント一畫ヲナシ海面ヲ埋立テ築造シタル所ニシテ地勢極メテ低シ

## 第二章 鹽業ノ沿革

當管内ニ於テ鹽田又ハ製鹽作業ヲ代表スヘキモノハ即チ山田村大字東野崎及ヒ胸上村大字胸上大字西田井地ニアル古來野崎濱ト稱スルモノニシテ釜屋ハ四拾五軒前鹽田反別九十三町餘步是レ兒島郡味野村野崎丹斐太郎ノ所有且ツ同人ノ製鹽作業タリ該地盤タルヤ往古ハ海面ニシテ一ノ耕地ナキ入海ナリシヲ現所有者ノ亡高祖父野崎武左衛門ナルモノ海面及ヒ土地ノ狀況ヲ鑑ミ鹽田ニ恰適ナル土地ト認メ是レカ開拓ヲ起企シタリ于時天保元年ナリシ玆ニ於テ藩主池田氏ノ允許ヲ請ケ天保九年起工同十二年三月ニ至リ竣工釜屋器具器械等完備ス(但シ東野崎分)此ノ開墾鹽田七十三町九反六畝七步ヲ得其地ヲ名ケテ東野崎村ト稱ス又文久二年ニ至リ大字胸上、西田井地分ニ對シ起工同三年ノ五月竣工鹽田十九町八反九步ヲ得前記二區ヲ稱シテ東野崎濱ト云フ其一區東野崎分ヲ三十八軒前胸上西田井地分ヲ八軒前トシ夫々田面ヲ分割シテ一軒前一町九反步内外(東野崎分)胸上、西田井地分ヲ二町六反步内外トス(但東野崎分ニテ釜屋一軒ヲ中途廢ス)而テ之ニ濱番ヲ順次一番ヨリ附シ居ル

モノナリ堤防ハ開墾當時ハ一ノ小ナルモノナリシニ依リ波濤ノタメ時々破壊セラル、コトアルアリ依リテ此等ノ暴風怒濤ヲ防禦スル爲メ堅固ナル石堤ヲ舊堤ノ外部ニ増築シ以テ二重ノ堤防トナシ漸次其ノ内容ヲ埋メ茲ニ大ナル堤防ヲ築造セリ

結晶釜ハ元來石釜ナリシモ改良ノ目的ヲ以テ明治三十年頃ヨリ鐵釜ニ變更着手同三十六年中ニ至リ全部鐵釜ニ改ム

鹽田地盤ハ低キ故ヲ以テ堤防ニ樋門ヲ設ケ(一戸前ニ付一ヶ所宛)海水ヲ引入レ又ハ排出スルノ設備ヲナシ居レリ樋門ニ付テハ元來差シタル異狀ナシ燃料ハ往時ハ松葉又ハ古木等タリシモ石炭ノ生産増加セシヨリ全部燃料ハ石炭ニ變更セリ

其他鹽田作業及ヒ製鹽上ニ付古來ヨリ著シキ差異ナシ又藩政時代ニ於テ專賣又ハ保護獎勵等ヲ加エタル事蹟ナシト云フ

### 第三章 製鹽方法

#### 甲 鹹水採收

##### 一 鹽田ノ種類及面積

鹽田ハ入濱ニシテ面積一戸前反別一町八反九畝十一歩外釜屋、倉庫、納屋、敷地等ノ反別一

反一畝二十七歩

##### 二 堤防ノ面積、高低及ヒ築造材料

面積一反五畝二十歩外一畝十二歩ハ納屋敷地ニ付キ控除セリ高低高サ平均二間

半延長三十八間半巾(上八間半下十二間)築造材料内外ノ二堤ヲ築キ外部ノ堤防ハ高サ二間半上巾一間位ノ石堤ニシテ内部堤防モ亦殆

ント同様ノ築造ヲナシ其中間ヲ船止リニ使用シタルモ後其内部ヲ石炭殻又ハ土砂小石ヲ以テ埋立テ今ノ堤防トナシタリ堤

防ノ中央ニ鹽出場ト稱シ巾五尺餘ノ通路ヲ造リ非常ノ場合ニハ分木ヲ差シ込ミ潮止メノ準備ヲナシ居レリ

##### 三 鹽田内溝渠ノ面積

長幅深淺及各溝渠間ノ距離

面積 二百七十七坪五勺

長 九百二十二間半

幅 一尺八寸

深 深サ八寸五分

各溝渠間ノ距離

六間乃至八間

暗渠面積(鹽田反別内ニ合算ス) 三百五十坪二合

#### 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

臺ノ構造ハ通常夫婦臺ニシ

テ沼井ニ面スル部分及ヒ中間ハ松板ヲ用ヒ側面ハ粘土ヲ以テ築造ス其築造ハ三四年毎ニ改築スルモノニシテ其順序方法ハ先ツ臺ヲ設ク可キ場所ニ臺盛樹ト稱スル箱ヲ置キ粘土ヲ叩キ付ケ然ル後臺盛樹ヲ抜キ去リ内部下底ハ粘土ヲ以テ打チ堅メタル後底ノ兩側ニ小石ヲ置キ是レニ一寸五分角位ノ松ノ根太六本ヲ置キ其上ニ竹箆ヲ敷キ猶ホ其上ニ麥藁ノ菰ヲ敷ク沼井ハ臺ノ前後ニ圓形ノ穴ヲ掘リ容量大凡四斗内外ノ桶ヲ埋メ臺ノ内部ヨリ細少ノ穴ヲ通シ臺ニテ濾過セラレタル鹹水ノ漏出ヲ受溜スルモノトス

臺及ヒ沼井ノ一面積ハ通常長サ二間四合巾一間九合ニシテ面積四坪五合六勺トス

臺及沼井ノ個數 臺數 九十個 沼井 百八十個

同 大小高低 臺ノ高サ通常一尺七寸

同配置施設ハ通常一反歩ニ付夫婦臺五臺ノ割合トス(圖面參觀)

#### 五 撒砂(鹹砂)貯藏装置、構造、大小、種類及撒砂(鹹砂)ヨリ鹹水ヲ採收スル方法 該當記事ナシ

六 鹹水輸送装置ノ構造、面積及輸送ノ方法 構造ハ鹽田内ニ陶器製ノ樋管ヲ粘土ヲ以テ繼キ合セタル溝ヲ造リ其一

端ニ木製ノ桶ヲ埋ム

面積 十八坪八合 長 百十二間五尺 巾平均 一尺

輸送ノ方法ハ擔桶ヲ以テ沼井ヨリ前記鹹水溝ニ移シ溝ヲ通過シ桶ニ溜リタルモノヲ刎ネ釣瓶ヲ以テ汲ミ上ケ樋管ヲ傳ヒ貯藏場ニ入ル

#### 七、採鹹用器具ノ名稱、種類、員數、構造、大小、形狀、効用、使用法、新調費及ヒ保存期限

名	稱	員數	構	造	新調費	保存期限	効用及ヒ使用方法
入	鍬	六	木	製	五〇 <sup>円</sup>	一ケ年	撒砂ヲ臺ニ搬入スルニ用ユ
振	鍬	三	木製ニシテ先キニ一寸程ノ鐵片ヲ附ス		七五〇	六ケ月	沼井ノ四隅ニ盛アル撒砂ヲ鹽田ニ撒布スル時ニ使用ス
沼	掘	三	同	上	三〇〇	一ケ年	臺中ノ撒砂ヲ掘リ取ルトキニ用ユ
ほ	て	一	同	上	五〇〇	二ケ年	沼井中ノ撒砂ヲ掻キ取ルニ用ユ
下	穴	一	同	上	三〇〇	二ケ年	沼井中ノ掃除ヲナスニ用ユ
寄	板	二	木	製	三〇〇	一ケ年	撒砂チ一ケ所ニ集メ臺中ニ入ル、ニ便ナラシムルニ用ユ
手	引	六	木及竹	製	六〇〇	二ケ年	撒砂チ乾燥セシムルタメ鹽田地盤チカキ廻ルモノトス
修	繕	六	金及木	製	八、四〇〇	一ケ年	手引ノ修繕費トス
金	子	六	金及木	製	一、八〇〇	四ケ年	鹽田地盤ノ塊リタル時之ヲ掻キ起スニ用ユ
引	板	二	木	製	一、〇〇〇	一ケ年	撒砂ノ塊チ粗末トナス爲メ及ヒ之チ平均ナラシムルニ用ユ
擔	桶	六	木	製	七〇〇	一ケ年	鹹水汲ミ上ケ用
潮	掛	六	同		三〇〇	同	潮水撒布用
も	んだ	五	同		三〇〇	同	鹹水汲取用
調	べ	一	同		三、〇〇	一年半	鹹水調へ用及不足水注入用
杓	廻	一	木	製	三、九〇	二ケ年	下穴使用及沼井臺中平ラシ用
釣	瓶	一	木	製	五〇〇	一ケ年	鹹水汲ミ揚ケ用
鎌	子	六	鐵	製	二、〇〇	一ケ年	手引ノ先チ削ルニ用ユ
樋	拔	五	木	製	七〇〇	二ケ年	樋ノ子拔差及脫去ヲ防クニ用ユ
樋	ノ	三	同	製	三〇〇	一ケ年	樋管チ適宜ニ閉閉シテ潮水ヲ誘導排出スル爲メニ用ユ
算	押	二	同	製	四、〇〇	一ケ年	鹹水輸送樋管ノ掃除ニ用ユ
沼	踏	二	木製ニシテ先キニ鐵片ヲ附著ス	製	四、〇〇	一ケ年	沼井踏用
擔	鐵	六	木	製	二、五〇〇	二ケ年	擔荷ヲ運送スルニ用ユ
あ	て	五	藁	製	一、〇〇〇	一ケ年	臺へ潮水ヲ汲ミ入ル、時ニ用ユ

九 鹹水貯藏装置ノ構造、大小、形狀及面積

最初凡ソ長サ二十二間幅四間深サ四尺五寸五分ノ長方形ノ穴ヲ堀リ周圍ニ石ヲ積ミ其内部ヘ巾一尺ノ赤土ヲ粘リ上ケ其内部ヲ粘土ヲ以テ打チ堅ム而テ底面ヨリ凡ソ一尺餘ノ高サニ土ヲ以テ築キ粘土ノ崩壞ヲ防ク外部ニハ暗渠ヲ設ケ雨水ノ浸入ヲ排除ス

十 鹽田地盤ノ構造及性質

鹽田開墾ハ天保九年備前國兒島郡味野村野崎武左衛門ノ規模計畫ニヨリ埋メ立テ開墾シタルモノニシテ鹽田ノ東方ヲ除ク外ハ殆ント山岳ヲ以テ圍マレ恰モ一小灣ヲ成セリ海面ハ潮流ノ關係ニ依リ漸次幾重トナリ土砂埋堆シテ鹽田地盤ノ下層ヲ構成スルモノナリ鹽田ノ中層ハ埋立當時河川ノ底土海底ノ土砂混同シタルモノニシテ深キハ五尺ヨリ淺キハ三四尺ニ至ル土質ハ概シテ黑色壤土ナリ

鹽田上層ハ海底ノ細砂五分ト河砂五分ヲ混シ粘カク毛細管引力ニ富メル微青黑色ノ細砂二寸五分ヲ以テ上層ヲ成セリ而テ鹽田地盤ト海面ノ高低ハ潮水満干ノ平均ニ位スルモノナリ

十一 撒砂ノ種類性質

撒砂ハ兒嶋郡銚立村大字番田地方海底ノ微青黑色ノ細砂(方言入替土)ヲ船積トシ撒砂貯藏場ニ運搬シ後一ケ年ヲ經過シタルモノ六分ト備前吉井川ノ細砂(方言西大寺砂又ハ河砂)四分トヲ混シ鹽田ニ使用セリ而シテ鹹水ノ良否ハ地盤ノ關係ニヨリ一定セサレトモ入替土河砂ヨリ多ケレハ鹹水比重ヲ高ムルモノ、如シ

鹹水瀘出ハ河砂入替土トノ混合歩合ニヨリ遲速アリ即チ入替土多ケレハ瀘出ノ時沼井中ニテ粘リ(泥狀)トナリ遅ク河砂多ケレハ之ニ反シ瀘出速カナリ

十二 撒砂(鹹砂)撒布量及ヒ替砂ノ數

撒砂撒布量ハ水分ノ多少ニヨリ差異ヲ生ス然レトモ普通ノモノニ付當秋季一反歩撒布量ハ容量五石五斗重量百七拾貫ナリ而シテ晩春ヨリ夏季ハ撒布多量ニシテ冬季ハ最少ク初春及ヒ秋季ハ其中間ニアリ替砂ハ一ケ年中大抵一回行フモノニシテ當鹽田ハ六月中旬入替土(銚立村大字番田沿岸ノ細砂)四石五斗河砂(備前吉井川ノ細砂)三石トヲ混合シ從來使用ノ撒砂上ニ加ヘタリ

鹽田撒砂ハ普通三ツ持作業ヲ行ヒ一沼井ニ付三代リ分ノ撒砂ヲ備フルモノナリ

十三 撒砂乾燥ノ時間

鹽田作業ハ年中晴雨ノ關係ニ依リ作業ヲ異ニスルモノニシテ撒砂乾燥時間モ亦之ニ伴フモノ

ナリ即チ雨天多キ時ハ替持作業ヲ成シ晴天打チ續ク時ハ三ツ持作業ヲナスヲ常トセリ當鹽田ハ從來三ツ持作業ナリシモ當時雨天多キ爲メ替持作業ヲ成セリ即チ第一日午後二時集砂ヲ終リタルモノトスレハ同時ニ撒砂ヲ行ヒ第二日ヨリ第三日午後二時之カ集砂ヲ行フ故ニ季節ニヨリ晝夜時間ノ長短晴雨等ニヨリ撒砂乾燥時間ヲ一定スルコト能ハサレトモ季節別ニスレハ左ノ如シ

季 節

替持撒砂乾燥時間

春

十九時間半

夏

二十一時間半

秋

二十時間半

冬

十八時間半

十四 撒砂(鹹砂)浸出裝置(沼井又ハ臺等)ニ注入スル鹹水量(鹹水採收用トもんたれ採收用トニ依リ各別ノ容量)及鹹水又ハ

もんたれ採收量

臺ノ築造ハ長サ九尺巾四尺八寸深サ一尺ノ臺盛榊ヲ置キ沼井ニ面スル二面ヲ除キ他ノ二面ハ粘土

ヲ以テ厚サ四五寸ニ塗リ付ケ沼井ニ面スル二面ハ厚サ八分ノ松板ヲ以テ圍ミタル後臺盛榊ヲ取り除ケ其中央ニ厚サ八分巾一尺ノ松板ヲ入レ夫婦臺トナシ中央松板ヨリ各一方ヲ半臺ト云フ而テ臺ノ下部構造ヲ半臺ニツキ述フレハ底部ヲ厚サ二寸位ニ粘土ヲ叩キ付ケ沼井ノ方ニ向ヒテ傾斜シ終リニ臺ノ内部ヨリ外部ニ細少ノ穴ヲ通シ鹹水ノ沼井中ニ瀘出スル様ニナレリ内部傾斜面ノ上ニハ六本ト稱シ經壹寸餘ノ松木六本ヲ横ニ併列シ其ノ上ニ竹篋ヲ置キ尙其上ニ菰ヲ敷キ其周圍ヲ泥土ヲ以テ塗り居レリ

沼井ノ構造ハ臺ノ松板ヲ以テ圍ミタル面ニ接近シタル地盤ヲ掘リ之ニ深サ一尺五寸長サ二尺三寸巾一尺四寸ノ楕圓形ノ槽

(容量四斗五升)ヲ埋メ込ミ沼井ノ前面ニ力木(直徑約二寸長三尺二寸)ノ松木ヲ置キ其周圍ヲ粘土ヲ以テ叩キ上ケ臺ノ底部ノ小穴ヨリ鹹水ノ流入スル様ニナレリ

鹹水採收用海水注水量ハ時ノ水分蒸發量ニヨリ鹹砂ニ鹽分結晶附着ノ度合ヲ異ニシ一定スルコト能ハサレトモ九月二十二日調査ノ結果ヲ記スレハ左ノ如シ

鹹水採收ノタメ一臺ニ對スル海水注水量		四斗	モシダレ採收ノタメ一臺ニ對スル海水注水量		一石五斗
鹹水採收量	六斗五升	斗	採收量	一石二斗	斗
比	重	二十二度	比	重	拾度

十五 海水、鹹水及ヒもんだれノ性質

成分	鹹水	もんだれ	海水	成分	鹹水	もんだれ	海水
不溶解分	0.618	0.753	0.399	鹽化加里	4.965	1.946	4.040
硫酸石灰	6.542	3.526	1.755	鹽化曹達	19.938	8.427	2.376
硫酸苦土	8.35	2.719	0.998	比	1.162	1.074	1.011
鹽化苦土	3.280	1.628	6.670	溫	一八度	一八度	一八度

十六 海水引入排出(水閘)、海水汲揚装置及汲揚方法

内部堤防ノ石垣ニ樋門ヲ設ケ樋拔棒ヲ以テ堤防上ヨリ適當ニ樋子ニ依リ之ヲ開閉シ潮水ノ引入及排出ヲ爲ス

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及ヒ面積

普通一ヶ所ニシテ長サ三拾五間巾平均二間深サ平均五合面積七十坪アリ

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採鹹量

六千貳百四拾石

月別採收歩合表



一月	十七度步	二月	十七度步	三月	十七度步	四月	十七度步	五月	十八度步	六月	十八度步
七月	二十一度步	八月	二十一度步	九月	十九度割	十月	十七度步	十一月	十八度步	十二月	十五度步

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、員數及ヒ賃銀 鹽田反別壹町八反九畝拾壹步ニ對シテ調査シタル事項左表ノ如シ

人夫ノ種類及名稱	員數	一箇年當賃銀	總賃銀	備考	人夫ノ種類及名稱	員數	一箇年當賃銀	總賃銀	備考
上濱子	一	六,000	六,000		沼井踏	一	二,二六〇	二,二六〇	同上 百六十日分ナリ
差濱子	三	五,000	一六,二〇〇		寄子	四	九,一三〇	三六,五〇〇	
花江	一	五,〇〇〇	五,〇〇〇		かつき	一	一,四三〇	一四,三〇〇	濱子ノ増賃
夏人	一	一八,六〇〇	一八,六〇〇	夏孝ノ臨時雇ニシテ六十日分ナリ	手當	一	三,六〇〇	三,六〇〇	花江ノ樋守賃
切扶	一	三,四〇〇	三,四〇〇	同上 百二十日分ナリ	濱子其他總テ人夫食料及賞與金	一	三,二三五	三,二三五	

二十 鹹水採收時季及ヒ採鹹量ト風位トノ關係 鹹水ハ四季採收スルヲ得殊ニ夏季即チ六月下旬ヨリ八月下旬ニ至ル

期間ヲ最モ適當ノ時期トシ春秋ヲ以テ之ニ次キ冬期間ハ採鹹量最モ少ナシ風位ハ重ニ東方若シクハ西方ヨリ吹キ來ルヲ常トシ東北方ヨリ吹キ來ルアラハ曇天又ハ降雨ノ微トナス而テ四季ノ採鹹量ハ大略左ノ如シ

春季	壹臺ニ對スル採鹹量
春	四斗五升乃至五斗
夏	一石乃至一石六斗
秋	四斗五升乃至八斗
冬	三斗乃至四斗

二十一 一年間ノ採鹹平均日數

採鹹日數 百六十日

準備引濱 百四拾五日

二十二 壹年間ノ平均鹹水採取量

約六千貳百四拾石

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

準備濱定期作業ニ非ラサルヲ以テ事業開始ノ準備ナル

モノナシ雨後始業ノ際ハ臺ノ周圍ニ流レ擴マレル作土ヲ搔キ寄セ置キ而テ地盤ニ固着セル作土ヲ搔キ起ス爲メ金子又ハ手引ヲ以テ(普通ハ手引降雨連續シ地盤甚タシク固リタルトキハ金子ヲ用ユ)作土ヲ數回搔キ起シ日光又ハ風ニ晒ラシ引板ヲ以テ引キ均ラス等ノ作業ヲナシ以テ常時ノ地盤トナス常時ノ地盤ニ至レハ第一朝濱ト稱スル引濱ヲ成シ潮水ヲ撒布シ午後又引濱ヲナス第二翌日第一ト同様ノ作業ヲ成ス第三其翌日又同上ノ作業ヲ成シ以テ其翌日ノ持濱準備トナス(潮水撒布ハ天候又ハ地盤ノ如何ニヨリ度數一定セサルモ通常二三度トス又午後ノ引濱モ同上ニ依リ之ヲ爲スト爲サ、ルトアリ)之レ三ツ持ノ準備ニシテ他ハ之ニ準スルモノトス

持濱、皆持、替持、三ツ分ノ二ツ持、三ツ持等ノ區別アリ皆持トハ地盤ノ全部ヨリ採鹹、替持トハ二分ノ一ヨリ採鹹三ツ分ノ二ツ持トハ三分ノ二ヨリ採鹹三ツ持トハ三分ノ一ヨリ採鹹スルモノヲ云フ之レ天候ノ如何ニヨリ一定セサルモノナリ而シテ持濱當日ノ作業ハ第一ニ臺中ノ作土ヲ四隅ニ搔キ出シ置キ第二ハ前日準備シアル地盤ヲ午前中ニ持濱ト稱シテ手引ニテ引キ廻リ又ハ引板ヲ以テ引キ平ラス等ノ作業ヲナシ置キ第三水分蒸發乾燥セルヲ俟テ午後一齊ニ鹹砂收容ニ着手ス其集砂ハ初メ寄板ヲ以テ地盤ノ鹹砂ヲ沼井ノ前面一筋ニ押シ寄セ入鍬ヲ以テ臺中ニ入レ之ヲ踏ミ均ラシニ番水ヲ注入シ以テ沼井中ニ鹹水ヲ滴出セシメタルモノヲ擔桶ニテ汲ミ取り鹹水溝ニ移水シ鹹水貯藏場ニ輸送スルモノトス其間ニ於テ豫メ臺ノ裾ニ搔キ出シアル作土ヲ振鍬ヲ以テ地盤ニ撒布シ手引及引板ヲ以テ引キ平ラシ潮水ヲ撒布シ置ク其翌日ヨリノ作業ハ前記準備濱第二ヨリノ作業ヲ順次行ヒ以テ持濱ノ準備トナスモノトス

前記準備濱中よい濱ト稱スル作業ハ準備濱中午後ニ於テ引濱作業ヲ爲スヲ云フ又起シ濱ト稱シ一ケ年間ニ一度乃至二度全地盤ヲ金子<sup>カナゴ</sup>ニテ大起シヲ爲ス作業アルナリ

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、廣狹及ヒ面積 釜屋ハ通常五間五分四方ニシテ木造藁葺ニシテ三方ニ出入口ヲ設ケ屋頭ノ兩端ニ口ヲ開キ水蒸氣ヲ發散セシム

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、製造原料及釜ノ深淺 釜ハ鐵製結晶釜壹個同溫釜貳個ニシテ結晶釜ハ長サ一丈二尺巾八尺深サ四寸容量五石九斗溫釜ニケノ容量(樹量)三石ナリ

竈ノ種類構造等ハ普通ノモノニテ改良ヲ加ヘタル點ナシ其大サハ釜ヲ戴スルニ足ル位ニ止メ深サ三尺位ナル長方形ノ穴ヲ掘リ中心ニ鑿溝ヲ設ケ其上ニ赤土ヲ以テさかト稱スル石炭ノ燃燒スル箇所ヲ設ケ周圍ハ高サ一尺餘ニ石ヲ積ミ土ヲ以テ塗リ前面上下二口ヲ設ケ上ハ燃料ヲ投入シ又ハ攪拌シ下ハ石炭骸ヲ掻キ出シ且ツ空氣ノ流通スル所トス兩側ニハ各二ヶ所ノ口ヲ設ケ燃料ヲ投入又ハ石炭骸ヲ突キ落ス所トス後部ニ又一口ヲ開キ煤煙ヲ排カシムル烟道ヲ設ク而テ其烟道ノ上ニ溫釜二個ヲ据エ付ケ火熱ヲ利用シテ鹹水ニ熱ヲ與エテ濃厚ナラシム

三 石釜及ヒ竈築造方法及築造後使用ニ至ル迄ノ操作 石釜ハ竈ノ上ニ根太ヲ置キ其上ニ釜板ヲ列ヘ縁金ヲ据ヘ其四隅ヲ偶金ヲ以テ止メ而シテ粘土ヲ縁金及隅金ノ下ヘ約一寸高サニ敷キ置キ釜板ニ鈞金ヲ成ス目定ノ爲メ竹釘ヲ建テ而シテ釜石(厚約一寸巾六寸角位ノモノ)ヲ其板上ニ列ヘ粘土(土ニ鹽、石灰ヲ混シ搗キ鍊リタルモノ)ヲ以テ其石ヲ繫キ合セ一面

ニ列ヘ終レハ粘土ヲ以テ縁ヲ四方練リ上ケ(高サ二寸乃至四寸)曩キニ釜石間ニ建テアル竹釘ノ所エ鈞金ヲ差シ込ミ竹釘ヲ抜キ釜石ヲ鈞ル準備ヲナシ石灰ト粘土トヲ混シタルモノヲ釜中ノ目ニ摺リ込ミ其上ニ薪木ヲ積入レ火ヲ點シ火勢盛ナラントスルトキ土汁ヲ塗リタル藁ヲ覆ヒ火力ヲ釜面ニ向ツテ強カラシメ以テ其儘之ヲ投棄シ置キ翌日之ヲ掃除シテ釜ノ前後ニ二本宛ノ柱ヲ立テ其上ニ丸太二本ヲ架シ其上ニ小渡木八本ヲ置キ釜中ニ付ケアル鈞金ニ針金ヲ掛ケ以テ小渡木ニ鈞リ上ケテ釜ノ墜落ヲ防キ後根太及釜板ヲ抜き取り釜ト竈ノ間隙ヲ粘土ヲ以テ塗り閉ツ之ニテ全ク結晶釜ノ築造完了ス

竈ノ築造方法ハ前記第二詳述ノ通り而シテ温釜ニ要スル竈ハ本竈ノ後部ヨリ煙筒へ通スル釜ノ後部二ヶ所へ並列粘土ヲ以テ丸形高サ約二尺ノ縁ヲ粘リ上ケ温釜ヲ戴スルニ足ル程度ノ竈トナシ而シテ本竈ヨリ煙筒ニ通スル煙道穴ヲ何レモ中央部エ穿チ明ケ又前後へ一ツ宛ノ小穴ヲ穿チ(之レ炭搔キノ爲メ要スルモノ)置クモノナリ

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置構造及方法

鹹水貯藏場ノ釜屋ニ接近シタル方面ノ底ヨリ釜屋ニ通スル穴ヲ穿チ釜屋ニハ温釜ノ側方ニ鹹水貯藏場ノ深サト殆ント同一ノ穴ヲ掘リ桶ヲ埋メ鹹水貯藏場ヨリ樋ヲ通シ此桶ニ流通セシムルモノナ

五、六 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造、方法、釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及ヒ保存期限

名	稱	員數	構	造	價	格	保存期限	使	用	方	法
鐵	釜	一	鐵	製	二七、〇〇〇	五ヶ年	鹹水煎熬用				
温	釜	二	同		五、八〇〇	一ヶ年	鹹水温メ用				
押	柄	三	木	製	二、五〇	四ヶ月	鹽突キ寄セ用				
取	柄	三	木	製	三、五〇	四ヶ月	鹽引キ寄セ用				
甲	羅落	二	木	製	五、五〇	一ヶ年	甲羅突落用				
甲	羅落	一	木	製	六、四〇	三ヶ年	甲羅落用				
漏	斗	一	木	製	四、〇〇	一ヶ年	温メ釜ヨリ結晶釜ニ鹹水輸送用				
鹽	斗	三	同		三、七〇	四ヶ月	鹽輸送用				
釜	入	六	同		三、三〇	一ヶ月	鹹水汲入用				
苦	杓	六	同		三、三〇	一ヶ月	苦汁汲入用				
炭	搔	二	鐵、木	製	六、〇〇	六ヶ月	釜下煤落用				
釣	瓶	一	木	製	三、三〇	一ヶ年	鹹水汲上ケ用				
割	箸	一	鐵	製	二、七〇〇	一ヶ年	燃料搔割用				
手	子	二	同		二、一五〇	同	炭骸落用				

名	稱	員數	構	造	價	格	保存期限	使	用	方	法
殼	引	二	鐵	製	五〇〇	一ケ年	焚殼引出用				
灰	鉄	一	木、鐵	製	五〇〇	同	同				
温	メ こ さ げ	一	木	製	四〇〇	四ケ年	温釜下煤搔落用				
瓢	箆	一	木	製	一〇,〇〇〇	二十ケ年	鹹水輸送用				
釣	瓶 刎	一	同	製	五〇〇	五ケ年	同 汲上用				
釜	釣	一組	同	製	九,〇〇〇	四ケ年	釜釣用				
釜	さ な	一	鐵	製	五,三〇〇	二ケ年	さな築造用				
見	當	一	同	製	七〇〇	同	釜口用				
鋤		一	鐵、木	製	七〇〇	二ケ年	鹽取用				
水	盛	一	木	製	八〇〇	十ケ年	釜築造用				
さ	な	一組	鐵	製	七,九五〇	二ケ年	サナ足心				
釣		一	同	製	二,二八〇	同	釜釣用				
鑊		一	鐵、木	製	四〇〇	同	竈築造用				
手	子	一	鐵	製	一,五〇〇	三ケ年	竈用				
か	す が	一	同	製	二〇〇	二ケ年	釜釣用				
三	ツ 目	一	同	製	五〇〇	一ケ年	殼引用				
炭	す く	三	木又ハ鐵	製	七〇〇	同	石炭投入用				
提	燈	二	木	製	一,五〇〇	同	釜屋用				
蚊	帳	二	木	製	二,五〇〇	五ケ年	同				
修	繕	費			四〇,〇〇〇		以上器具器械ノ修繕用				

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質

種	類	名	稱	産地	價	格	品	質
粉	炭	瓢桐又ハ大加勢	肥	前	百斤ニ付	三〇〇 <sup>円</sup>	中	
塊	炭	長	陽	門	〃	二八〇	同	

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

一釜鹹水量 三石 比重 母氏平均十九度 溫度 攝氏二十度

一釜製造鹽 容量 壹石貳斗餘 重量 貳百貳斤餘 等級 五等

一釜使用燃料 貳百貳拾五斤

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合 粉炭七分 塊炭三分

十 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先チ汚物ヲ除去スルカ爲メ之ヲ濾過スル装置ノ有無構造及ヒ方法 汚物ヲ除去スル爲メ鹹

水ヲ温釜ヘ注入スル際鐵線ヲ直徑三尺七寸位ノ丸輪トナシ夫レニ白木綿ヲ張リタル水濾ヲ温釜ニ覆ヒ之レニ鹹水ヲ注入シ

汚物ヲ除去スルノ装置ヲナス

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	類	名	稱	員數	一ケ年一人當賃銀	總	賃	銀	備	考
男	頭	夜	食	一	五、四〇〇 <sup>円</sup>		五、四〇〇 <sup>円</sup>			
同	夜	食	料	一	五、四〇〇		五、四〇〇			
					一、三、四、八、七、五		一、三、四、八、七、五			以上二人ニ給スル食料賞與及雜費

十二 一晝夜ニ於テ煎熱ヲ終ル釜數及鹹水量並ニ其收鹽量

一晝夜間煎熬釜數 平均 八 釜

(七) 味野鹽務局山田出張所ノ部 第三章 製鹽方法 乙 鹹水煎熬

同上 鹹水量 二十四石

同上 收鹽量 容量 九石六斗 重量 千六百二十斤 等級 五等

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量

一日ノ製鹽量 容量 十石七斗餘 重量 千六百七十三斤 等級 五等

十四 居出場ノ構造、大小、廣狹 製鹽場内ノ一端ニ長サ五間巾壹間ノ居出場ヲ設置シ周圍ヲ板張トナシ内部ヲ五部

分ニ分割シ其ノ境界ハ板ヲ以テス尤モ前面ハ高サ一尺ノ板ヲ入レアルノミニシテ鹽ノ出入口トナス天井ハ麥藁葎ヲ張り底

ハ土盤ヲ稍々傾斜面トナシ苦汁液ノ流出ヲ容易ナラシメ下部ハ石炭焚殻五六寸ヲ置キ上部ニ入替土二三寸ヲ敷キ尙其上ヲ

竹簀張トナシ居レリ

十五 煎熬ニ關スル操作及ヒ其方法 釜屋内ニ埋メアル瓢箪桶ニ入り來ル鹹水ヲ釣瓶ニ依リ温釜ニ注入シ製鹽餘熱ニ

ヨリテ其鹹水ニ温度ヲ與ヘ多少其ノ水分ヲ蒸發セシメ濃厚トナリタルモノヲ結晶釜ニ汲ミ込ミ煮沸セシム而シテ盛ニ沸騰

シ來レハ液中ニアル塵芥汚物ハ泡ト共ニ液上ニ浮ヒ出ツルヲ以テ斷エス之レヲ掬ヒ取り夾雜物ノ混入ヲ少ナカラシメ又煮

沸中ハ時々釜柄振ヲ以テ之ヲ搔キ均ラシ漸ク鹽分ノ結晶シ初ムル時即チ七分煎釜ノ際兼テ苦汁壺ニ溜リ居ル前回ノ焚上鹽

中ヨリ滴出セル苦汁(一壺ニ付約五斗内外)ヲ煮沸中ノ釜ニ混入シ共ニ煎熬ス而シテ水分全ク蒸發セサルニ先チ相當ノ時期

ニ於テ柄振ヲ以テ結晶鹽ヲ釜ノ一端ニ寄セ集メ之レヲ搔出場ト稱スル苦汁垂ニ搔出シ苦汁ヲ壺ニ滴下セシム但シ時季ニ依

リあらめ汁又ハ豆粉ノ少量ヲ煮沸中ニ混和煎熬スルコトアリ之ハ不潔ノ混和物ヲ液上ニ浮ヘ又ハ鹽分石灰分ノ凝固シテ釜

ニ固着スルヲ溶解セシムル等ノ効アリト云フ

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷並ニ使用燃料ノ變遷 煎熬釜ハ從來石釜ヲ使用シタルモ十年前後ヨリ鐵釜ニ改メ

竈ニ付テハ其構造ニ變化ナク燃料モ亦石炭ノ產出後石炭ヲ使用シ居リシモ別ニ變更ナシ

燃料石炭使用前ハ松葉又ハ松割木ノ如キ雜木ヲ使用シ居リタリト云フ而シテ松葉又ハ雜木ヲ使用スル竈ハ大體ニ於テ現今

ト大差ナキモ竈ノさなナク焚口大キク内部底ハ淺キ溝様ノ穴ヲ掘リテ此ノ上ニテ燃料ヲ焚キ居リタルモノナリト云フ尤モ  
 燃料雜木ヨリ石炭ニ變遷セシ年月ハ不明ナリ

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 二百五十日トス

十九 一年間ノ平均收鹽量 容量貳千四百石 重量四十萬五千斤

二十 一年間ノ採鹹及ヒ煎熬總費用 一戸前反別一町八反九畝十一歩ニ付キ三千貳百十三圓七拾貳錢三厘

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 一戸前反別一町八反九畝十一歩ニ付キテ調査シタルモノ左表ノ如シ

收		入		支		出	
品目	金額	摘要	品目	金額	摘要	金額	摘要
製鹽產出額ニ對スル價格	三、四八三、〇〇〇 <sup>円</sup>	製鹽高四十萬五千斤ニ對スル價格但シ百斤ニ付八十六錢トス之レハ前後ノ賠償價格ヲ平均ス此ノ採取鹹水六千二百四十石トス	採鹹費	三、七六、二〇七 <sup>円</sup>	鹽田器具器械ニ屬スル費用		
副産物	一〇、七〇〇	鼠鹽かいさき泥鹽及ヒ土居等ニ對スル價格	煎熬費	一、七五、九五一	釜屋器具器械ニ屬スル費用		
			薪炭費	六、五七、〇〇〇	但シ石炭費		
			採鹹ニ屬スル勞銀	七、二四、九〇五	雇人給料食料手當賞與金等		
			煎熬ニ屬スル勞銀	二、八三、二三四	〃		
			公課及ヒ組合費	九、七、七、七六	地租縣村稅及郡區費並同業者組合費		
			包裝費	二、三、一、七〇	俵繩代等		
			資本利子	六、四〇、〇〇〇	加地子運轉資本ニ對スル利子		
			納付費	一、四、五、八〇	賣渡鹽運搬費		
			雜費	一、五、〇〇〇			
計	三、四九三、七〇〇			三、二二、三、七三三			

備考 差引計算純益金貳百七拾九圓九拾七錢七厘トス  
 (七) 味野鹽務局山田出張所ノ部 第三章 製鹽方法 乙 鹹水煎熬



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ヒ改良案 當地方從來

ノ産鹽ハ多ク等外鹽ナリシモ專賣法實施ノ當初ヨリ前掲第十四項ノ如ク居出場ヲ改造シ鹹水ヲ溫釜ニ移ストキ之ヲ布ヲ以テ濾過シ又ハ結晶釜中ノ泡沫ヲ除却スルノ回数ヲ増加スル等多少ノ改良ヲ施シ現今ノ製鹽ハ總テ五等鹽以上ニ達スルニ至リ尙現今漸次焚口ニ煙出シノ築造ヲナシツ、アリ

鹽田及釜竈ニ付テハ別ニ進歩改良シタル點ヲ認メス鹽田ノ改良ニ付テハ地方一般暗渠及ヒ地盤上面ノ細砂少ナキ故ニ酷暑晴天ノ時ハ鹽田水分ノ蒸發盛ナルタメ水分發散シ盡シ遂ニ地盤上面ノ細砂ヲシテ水分吸收機能ヲ遲緩ナラシメ從ヒテ鹽分附着ヲシテ減少セシムルモノナリ故ニ漸次地盤上面ノ細砂ヲ五寸乃至六寸トシ暗渠ヲ各沼井ノ兩側ニ縱ニ二列ニ設ケ尙沼井ト沼井トノ中央ニ暗渠各一條ヲ設ケ地盤ノ中央ニ至ルマテ海水吸收ヲ容易ナラシメ而テ天候ノ模様ニ依リ暗渠ニ栓ヲナスカ又ハ明渠ニ通スル海水ノ分量ニ依リ撒砂乾燥ノ度合ヲ測定スルヲ以テ可ナリトセン  
釜ニ付テハ別ニ缺點ヲ見ス

竈ニ付テハ釜屋内部煤ノ多量ナルハ以テ鹽質ヲ害スルモノナリ之レニ一ツノ竈ノテコ穴若シクハ石炭投入口ヨリ烟出スルモノナレハ之レ等穴ノ蓋ハ鐵製ニテ開閉自由ニナシ得ル様ニ造リ而シテ其ノ閉チタルトキハ密着シ以テ釜屋中ニ烟出スルヲ防クヲ得ハ可ナリ

#### 第四章 製鹽及ヒ副産物ノ種類、用途

一 眞鹽又ハ差鹽ノ區別及ヒ各別ノ數量

眞鹽	一晝夜ノ製鹽數量	平均千五百九拾斤	<small>但シ一戸前一町七反二畝ニ 十四歩ニ對スルモノ</small>
差鹽	同	平均千六百二十斤	<small>但シ一戸前一町八反九畝十 一步ニ對スルモノ</small>

但シ混和スル苦汁一晝夜煎熬鹹水二十四石ニ對シ四石ノ割合トス

#### 二 鹽ノ理化學の性質

食鹽分析成績表

水分	不溶解分	硫酸石灰	硫酸苦土	鹽化苦土	鹽化加里	鹽化曹達	色澤	結晶
八、二五〇	〇、二七四七	一、二四七六	二、五三七七	四、九四一八	〇、七四三三	八、六五三二	微褐色	稍大

三 鹽ノ主要用途  
 差鹽ハ普通ノ食料ニ供セラレ各地ニ輸送シ眞鹽ノ大部分ハ醬油釀造用トシテ當所管内ニ消費セラ

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量(一升當)

二等 二百匁 三等 貳百貳拾匁 四等 貳百四拾匁 五等 貳百五拾匁

五 苦汁ノ用途  
 岡山地方及ヒ地方豆腐製造用又ハ醬油粕貯藏等ニ使用シ一釜屋ニ付キ苦汁料トシテ一ケ年大略六七

圓ニテ販賣セリ

六 苦汁ノ利用方法  
 豆腐製造家ニ於テハ苦汁中ノ麻痺涅矢亞ヲ以テ蛋白質ヲ凝固セシメ以テ豆腐ヲ製造シ居レリ又

醬油釀造家ハ肥料トシテ販賣ノ爲メ醬油粕貯藏ノ際醬油粕ノ發酵腐敗ヲ防クニ使用セリ

七 苦汁ノ生産量  
 壹戸前反別壹町八反九畝拾壹歩ニ對スル一晝夜間ノ生産量三石二斗トス(但シ眞鹽製ノ分)

差鹽製ノモノハ悉皆煎熬鹹水中ヘ混スルヲ以テ別ニ生産量ナシ其混和量ハ二石八斗

八 苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法  
 差鹽ニ付テハ焚上鹽ヲ搔出ト稱スル煎熬釜ノ傍ニ設ケアル板圍ノ内ヘ搔出シ約貳時

間放置シテ苦汁ヲ搔出ノ下部ニ埋アル苦汁桶ニ滴下セシムルモノナルモ其苦汁ハ一時貯藏スルノミニテ直チニ煎熬中ノ鹹水ヘ注入シ別ニ永ク貯藏セス

眞鹽ニ付テハ焚上鹽ヲじよれんと稱スル鹽取器ヘ搔キ取り之ヲ桶ノ上ヘ傾斜ニ載セ置キ漸時苦汁ヲ桶中ヘ滴下セシメ而シテ居出場ヘ該鹽ヲ移シ苦汁ヲ滴下セシム其居出場ハ周圍ヲ板張リトシ底盤ハ之ヲ斜面ニ造リ其底隅ニ流出スル苦汁ハ外部

ノ貯藏桶ニ流出スルノ裝置トス苦汁貯藏ハ大ナル六尺桶ヲ埋メ之レニ貯藏スルモノアリ又ハ苦汁溜桶ヨリ直チニ河及海中  
ヘ放流スルモノアリテ一定セス

九 苦汁一石ノ賣買價格

當地方ハ差鹽製造大部分ヲ占メ居ルニ付苦汁ノ貯藏少許ナルカ故之レカ販賣ノ途少ナク爲  
メニ海河ヘ流放スルモノアリテ時々少許ノ賣買アルノミ其價格ハ一石ニ付約貳拾錢内外トス

十 苦汁ノ運搬方法及其販路

苦汁ノ賣買少許ニシテ其運搬ハ船中ヘ區劃ヲナシ之レニ移入シ板ノ覆ヲナシテ運搬セ  
リ販賣地ハ讚州又ハ縣内ノ精米所トス

十一 苦汁ヨリ生スル副産物ノ製造裝置及ヒ製造方法

該當記事ナシ

十二 副産物ノ種類、名稱及ヒ用途

該當記事ナシ

十三 副産物ノ價格及販路

該當記事ナシ

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ヒ其使用方法

從來本項目ノモノハ之ヲ三種ニ

分チ販賣シ居レリ即チ黑鹽、かいさき、土居ノ三種トス

黑鹽ハ掃キ寄セ泥鹽等

產出額明カナラサルモ約三十俵重量千貳百斤此價格壹圓五拾錢トス販路ハ讚州又ハ作州地方ニ

シテ肥料トナス

かいさきハ釜、搔出場、居出場等ノ附着鹽

產出額明カナラサルモ約三十荷此重量三百六十貫價格七圓貳拾錢トス販路

使用前項ニ同シ

土居ハ竈底土ニシテ一ケ年一度之ヲ掘リ取り賣却スルモノニシテ重量不明價格貳圓内外トス販路ハ地方ノ或ル製鹽業者ニ

賣却ス但シ此レハあやし製鹽ノ原料トナシ鹹水ヲ採取スルモノトス

右ハ一戸前反別ニ付一ケ年分ニ對スル產出ノモノトス

第五章 鹽ノ包裝及ヒ秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量

大 俵	齋田俵	分 俵	一六俵	六貫俵	赤 穗 俵	小 俵	麥 藁 俵	尺 八 俵
容量	同	同	同	同	同	同	同	同
五 斗	貳斗五升	貳 斗	壹斗六升	壹斗六升	參斗貳升	八 升	四 斗	貳斗參升
重量	同	同	同	同	同	同	同	同
拾四貫目	七貫目	五貫六百目	四貫四百八十目	同	三貫九百二十目	八貫九百六十目	二貫二百四十目	六貫四百四十目
						但シ一斗、一斗二升、 一斗四升入ノ各種アリ	但シ四斗二升又三斗八 升入等ノ各種アリ	

從來右各種ノ數量ハ注文ニ依リ多少ノ増減ヲ爲シ居リテ一定不同ノモノナリト云フ

二 包裝ノ形狀、種類

種類ハ筧形俵ニシテ從來以俵ナシ普通横二繩入ヨリ五繩入ニシテ其他縦横ノ繩及ヒ口鎖方法等特別ヲ要スルモノハ注文ニ應シテ之ヲナセリ

三 包裝ノ編製方法及其原料

編製方法ハ四封編ヨリ六封編迄ノモノニテ普通菰編様ニシテ荒編ノモノトス此ノ菰ヲ折廻シ兩端ヲ縫合セ而シテ口繩ヲ上下ニ縫ヒ付ケ口封繩用トナシ一ノ包裝俵トナスモノトス原料ハ普通稻藁ヲ以テス尤モ麥藁ヲ使用スルモノ少許アリ

四 各種包裝ノ價格

大 俵	二錢八厘	赤穗俵	二錢五厘	齊田俵	一錢四厘
-----	------	-----	------	-----	------

分 俵	一錢二厘	六貫 俵	二錢二厘	込鹽俵	二 錢
小 俵	一錢五厘	麥藁俵	二錢五厘	尺八俵	一錢九厘

五 包裝ハ一重ナルカ又ハ二重ナルカ又ハ其形狀、大小等又販路先キニ依リ差異ノ有無 普通一重包裝ニシテ二重ノ

モノナシ尤モ時ニ依リ二重ノ注文アリ又ハ一重包裝ノ上ヲ菴包トナシテ二重ノ包裝ヲナス事アリ此等ハ美濃中津町(單ニ二重包裝)朝鮮及ヒ北國(外國菴包)ノ二重俵(地方ハ輸送スルモノトス

販路先キ

大 俵	北國又ハ九州地方
-----	----------

赤穂俵、齋田俵	東 京
---------	-----

尺 八 俵	美 濃
-------	-----

分 俵	伊勢、尾張
-----	-------

一 六 俵	越前、福井
-------	-------

六 貫 俵	大 阪
-------	-----

込 鹽 俵	丹 波
-------	-----

小 俵	大 阪
-----	-----

麥 藁 俵	大阪又ハ地方等トス
-------	-----------

六 包裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小

種類	鐵製烙印	形狀大小	一寸六分角	商標記號	一戸前釜屋ニ付一個ツツ但シ圖面參觀
----	------	------	-------	------	-------------------

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及ヒ材料 木製一斗榼 五升榼ノ二種トス

尤モ別ニ一斗入桶ヲ備付ケ榼ノ代用ヲナスコトアリ此桶ハ底板ヲ上下ニ動カシ五升六升入等自在ニ容量ヲ變シ使用スルモ

ノナリ

## 第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及ヒ壁床ノ構造 平家木造瓦葺ニシテ長五間横二間半壁ハ普通ニシテ(外圍ハ燒板ヲ打付ケ)床ハ土盤ニテ別ニ構造ナシ

保存ヲ目的トスルト改良ヲ目的トスルトニ於テ貯藏方法大差ナシ永ク保存スルニ於テハ撒鹽ノ儘野藏シ注文ニ從ツテ包装ヲナスモノトナス早ク賣却スルモノニ付テハ包装ヲナシ貯藏シ居レリ

二 貯鹽方法及ヒ貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及ヒ狀態 從來ノ貯藏方法ハ永ク保存スルモノハ撒鹽ノ儘貯藏シ

單ニ其ノ缺減ヲ防止スルノ方法トシテ貯鹽ノ上ニ菰又ハ藁ヲ掩フニ過キヌ又初メヨリ包装スルモノハ直チニ賣却セラルルモノニ限リ包装鹽ヲ貯藏シ置クカ如キ事實殆ント無カリシヲ以テ包装ノ損傷ノ事實モ亦從テナシ

三 俵裝ノ大小ニ依ル積揚ケノ高サ若シクハ俵數及ヒ積揚方法

大俵ハ三俵重ネ 高サ約四 尺 但シ片積ノ事

小俵ハ四俵重ネ 高サ約四尺五寸 同上

積揚方法ハ前記之通ノ三俵四俵積ニシテ貯藏庫ノ奥ヨリ順次積ミ込ムモノトス撒鹽ナレハ高サ一丈位ニ積ミ居ルモノト

ス

四 一ケ年間ニ於ケル眞鹽差鹽ノ各貯藏步減及ヒ各滴出苦汁量 該當記事ナシ

五 苦汁ノ採收方法及ヒ貯藏裝置 採取方法 差鹽ハ搔出ト稱スル焚上鹽假置場へ釜ヨリ焚上鹽ヲ搔出シ其下部ニ埋

メタル苦汁桶へ苦汁ヲ滴下セシムルモノトス而シテ其搔出ヨリ居出場へ焚上鹽ヲ移シ此ノ居出場ニテモ底盤ヲ斜面ニナシ外部へ苦汁ヲ流出セシムルモノトス(此ノ苦汁ハ河海へ放流ス)眞鹽ハ焚上鹽ヲじよれんと稱スル鹽取器へ搔キ取り之レヲ

小桶ノ上へ戴セ傾斜ニナシテ桶中へ苦汁ヲ滴下セシメ少時ニシテ此鹽ヲ居出場へ移シ苦汁ヲ外部へ流出セシメ以テ採取ス

ルモノトス貯藏装置ハ釜屋外部へ六尺桶ヲ埋メ外部へ流出ノ苦汁及ヒじよれんヨリ滴下セシ苦汁ヲ取り其六尺桶へ注入シ蓋ヲナシ置クモノトス(但シ苦汁販賣ノ途少ナキヲ以テ六尺桶ヲ設ケス河海へ放流スルモノ大部分ヲ占ム)尤モ差鹽ノ滴下苦汁ハ煎熬中ノ鹹水へ混和スルヲ以テ別ニ貯藏装置ナシ

#### 六 古積鹽ノ製造方法及製造期間ニ於ケル鹽歩減ノ割合

當地方特ニ古積鹽トシテ製造スルモノナク唯取引中止ノ場

合一時古積トシテ貯藏スルモノニシテ撒鹽ノ儘倉庫ニ貯藏スルニ過キス之レカ煎熬方法ハ別ニ異ナリタル事ナシ而シテ之レニ對スル歩減ハ調査ノ事蹟ナキニ付調査不明

#### 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

鹽販賣ノ方法ハ其ノ時ノ事情ニ應シ一定セスト雖モ概シテ差鹽ハ遠隔ノ地方ニ輸出

セラレ常時取引ノ得意商人ヨリ注文ヲ受ケ釜屋ニ於テ指定ノ包裝ヲ爲シ船積又ハ汽車積ノ方法ヲ以テ現品ヲ輸送シ代金ハ多ク其現品ノ到着ヲ待チ又ハ少クモ舊盆及歲末ノ二期ニ之ヲ決算シ居レリ又眞鹽ハ多ク當地方ノ需要ニ供セラレルモノニシテ其大部分ハ醬油釀造用途ニ使用シ買主自ラ包裝ヲ製鹽場ニ持參シ包裝ノ上之ヲ引取り重ニ現金賣買トス

#### 二 鹽ヲ賣買スル船頭ノ習慣及ヒ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

船頭ニ於テ直接

鹽ヲ賣買スルコトハ殆ント無キカ如シ時ニ之アルモ何等習慣等ノ見ル可キモノナシ運搬ノ方法ハ殆ント濱渡(船頭外ノ商人へ賣渡ス)ニシテ積船迄ハ賣渡タル製造者ヨリ小船ヲ以テ運搬引渡スモノトス隨テ之ノ運賃ハ賣渡人ノ負擔ニ歸シ百石ニ付六十錢七厘ヲ要ス(尙此ノ外場合ニ依リ一艘ニ付二十錢ノ食料ヲ與へ又ハ本船へ積込迄ノ待賃一晝夜ニ付二十錢ヲ給スルコトアルト云フ)汽車積等ノ時ハ本縣笠岡港着ノ賣渡ニテ同港マテ船ニテ運搬スルコトアリ此運賃百石ニ付五圓五十錢トス船頭ハ唯タ運賃ヲ以テ運搬スルニ止マルモノナリ

#### 三 從來ニ於ケル鹽ノ販賣

眞鹽ハ重ニ當地方ノ需要ニ供セラレ其一小部分ハ大阪地方ニ輸出セララルルニ過キス之レ

ニ反シ差鹽ハ殆ント其全部ヲ他方ニ輸出ス其ノ仕向地ノ大要左ノ如シ

- 一 東京附近 四萬五千石 一北陸地方 二萬五千石
- 一 東北地方 一萬五千石 一大阪、京都附近 一萬五千石
- 一 名古屋地方 一萬石

用途ヲ定メテ製鹽ノ注文ヲ受ケタルモノナシ

四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルノ有無及ヒ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及ヒ小賣相場

濱相場	一石當	三十五年	一圓二十八錢四厘
同	同	三十六年	一圓三十九錢八厘
同	同	三十七年	一圓四十一錢七厘
小賣相場	一升當	三十五年	二錢
同	同	三十六年	二錢三厘
同	同	三十七年	二錢五厘

六 鹽價ノ定メ方 鹽價ハ其ノ時ニ需要供給ノ關係ニ依リ定マリ製鹽者ト商人トノ間ニ於テ時ニ協定ノ上取引スルモノニシテ一定ノ方法ナシ

ノニシテ一定ノ方法ナシ

七 販賣ノ季節 地方ニ依リ一定セスト雖モ毎年五、六月及ヒ十一月頃ヲ以テ多數ノ取引ヲナシタルモノノ如シ

八 鹽ノ俵抜き検査ノ方法 當地方ハ從來信用ヲ以テ買賣シ居ルヲ以テ嚴重ニ検査ヲナスコトナシト雖モ一口ニ付一俵若シクハ二俵ヲ抜き取り差シヲ以テ實物ヲ抜き出シ検査シ而シテ容量ハ重量ヲ秤量シテ検査スルモノトス

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量容量ノ減少ニ對スル處置 從來ノ取引ハ容量ヲ以テシ若シ其ノ容量増加シアルトキハ其ノ儘



標目ノ容量ヲ以テ受渡シ不足アル時ハ込鹽ヲナシテ標目ノ容量ニ達シタルヲ認メテ受渡ヲナス故ニ標目容量ハ實容量ト差異アルコトナシ小賣一升ノ實量ハ大略三百匁アリ

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 製鹽ノ少ナキ時ニハ鹹水ノ貯藏量ニ對シ製鹽數量ノ見込

ヲ立テ製鹽引渡ノ期限ヲ定メテ見越賣却ヲナス事アリト云フモ如此賣却ハ殆ントナシ

## 第八章 鹽運搬ノ方法及ヒ運搬費

一 從來ニ於ケル鹽ノ運搬方法及ヒ其ノ各種積載數量 當地方ノ運搬ハ別ニ積載船來リ其ノ本船マテ濱ヨリ運搬スル

モノニシテ何レモ包裝ノ上積載運搬スルモノトス時ニ依リ汽車積運搬アリ是等ノ時ハ濱ヨリ笠岡港迄船舶ニテ運送シ而シテ汽車ニテ運搬スルコトアリ積載數量ハ一定シ居ラスト雖モ約東京行ノ如キ大船ハ一艘ニ付二斗入俵五千俵乃至九千俵トス濱ヨリ本船迄及ヒ笠岡行キ等ノモノハ一艘ニ付六十石内外トス

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数料、諸掛費、保險料及着荷地ニ於ケル諸掛費用等 鹽ノ容量ハ仕向地ニ依リ一定セサレトモ重ナル仕向地東京送りノ容量運搬諸費左ノ如シ

一 俵容量ハ二斗二升入(三十五六斤)三斗二升入(五十四五斤)ニシテ出荷地ニ於ケル手数料百斤ニ付三錢、荷運賃、解運賃、

船内人夫賃、荷積賃百斤ニ付二錢當地ヨリ東京品川迄ノ運賃三十五斤入一俵ニ付七錢三斗五升入一俵ニ付十一錢(帆船運賃見込)保險料價格金高百圓ニ付キ一圓乃至一圓四十五錢迄トス

着荷地ニ於ケル諸掛費

帆船積ノ分東京品川ヨリ解費三十五斤入一俵ニ付六厘二毛五十五斤入一俵ニ付九厘三毛問屋口錢金高百圓ニ付二圓五十錢  
汽船積ノ分品川ヨリ解賃及ヒ船内人夫賃共(三十五斤入)一俵ニ付(八錢三厘)問屋口錢(三十五斤入)一俵ニ付(三厘)着賃(三十五斤入)  
一俵ニ付(二厘五毛)トス

## 第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ト地主トノ關係 當所管内製鹽作業ヲ代表スル野崎濱ニ於テハ全部一人ノ製鹽業ナルモ其内實頭領又ハ擔當人ト稱スルモノ其ノ步持(一步乃至五步マテトス)ヲ爲シ居ルモノニシテ一箇年間ノ收支計算ヲナシ利益アレハ其持步ニ應シテ分配ヲナシ損失アレハ持步ニ應シ出金セシム但シ步持ハ一步ニ付敷金二十圓ヲ製鹽業者ヘ預ケ置クモノトス而シテ步持者タル頭領又ハ擔當人ナルモノハ製鹽業者ヨリ一定ノ給料ヲ受ケ製鹽ニ從事シ居ルモノニシテ敷金ノ外ハ出金スルコトナク日常需用品ノ供給器具器械ノ新調修繕鹽田建物ノ費用等悉皆製鹽業者ニ於テ負擔スルモノトス 其他ノ小濱ニ於テハ一定ノ小作料ヲ納メ器具器械ノ全部及ヒ釜屋鹽田等ノ小修繕ハ小作人ニ於テ之レヲ負擔シ居レリ而シテ非常ノ凶作ナルトキハ地主小作人間ノ協議ヲ以テ小作料ノ幾分ヲ減少シ遣ス等當時適宜ノ所置ヲナス其ノ他豐作鹽價ノ高低等ニ依リテハ何等ノ關係ナシ

## 第十章 組合

一 鹽製造組合ノ組織規定及ヒ沿革 組合ノ組織規定及ヒ沿革トシテ記スヘキ事蹟ナシ近來鹽業協會アリテ一箇年ニ付一圓ノ會費ニテ加入シ居レリ本會ハ鹽業ノ改良ヲ計リ各地ノ變動等ヲ示シ且ツ一般統計ヲ知悉セシムル等ナリ專賣法實施ニ付テハ中國、四國同業者十州同盟會ナルモノヲ組織シ時々各地ニ集合シテ鹽業上ノ協定將來ノ方針等ヲ協議スト云フ其ノ他著シキ組合様ノモノナシ

二 鹽販賣組合ノ組織規定及ヒ沿革 組合ノ組織規定及ヒ沿革トシテ記スヘキコトナシ從來販賣ハ鹽仲買商人アリテ製鹽者ハ仲買人ヘ賣渡シ仲買商ヨリ之レヲ注文者ヘ引渡スノ狀況ナリシ

三 燃料其他需用品購買組合ノ組織規定及沿革 該當記事ナシ

## 第十一章 試驗

一 採鹹煎熬其ノ他鹽業ノ改良ニ關スル試驗ノ事蹟及ヒ方法 該當記事ナシ

### 第十二章 輸出入及ヒ試賣

一 支那朝鮮浦潮等各方面へノ輸出又ハ試賣若クハ諸外國ヨリ輸入シタル事蹟及ヒ沿革 當地方ヨリ直接支那朝鮮等へ輸出セシ事蹟等ナキモ地方產物ヲ商人ヨリ浦潮、朝鮮等へ輸出シ居ル事アル趣キナルモ其ノ詳況ヲ知ル能ハス其他内國ハ商人ヨリ各地へ輸出シ居レリ

### 第十三章 鹽田以外ノ製鹽裝置及方法

一 鹽田以外ノ鹹水採收及製鹽裝置方法 當所管内甲浦村製鹽場ハこうくすノ餘熱ヲ以テ海水ヲ煎熬セリ下部こうく

す燒竈ハ奥行九尺幅八尺高サ四尺ノ半圓形ニ煉瓦ヲ積ミテ厚サ二尺五寸ニ圍ミ前面ニ石炭投入口(幅三尺高サ三尺ノ半楕圓形)ヲ有シ後方ハ竈ノ底部アリ二尺ヲ上リテ一尺角ノ煙道ヲ五列ニ設ケ此煙道ニハ何レモ竈ヨリ奥三尺五寸ニシテ上部ヨリ動カサル様一個ノ煉瓦ヲ垂レ尙ホ之ヨリ奥二尺五寸ニシテ一個ヲ垂レ又此ノ奥二尺ニシテ同シク一個ヲ垂レ以テ火力ノ逸出ヲ防キ而シテ此ノ五列ノ煙道上ニ煎熬釜ヲ据エ置ケリ釜ハ鐵製ニシテ長サ八尺幅七尺深サ五寸厚サ四分ニシテ之レニ海水(比重通常二度ノモノ)二石ヲ入レ下部石炭ノ燃ユルニ從ヒテ釜中ノ水分蒸發シ結晶鹽ヲ製ス下部石炭ノ海水ヲ煎熬スルニ足ル火力ヲ有スルハ大抵一晝夜ナル故ニ之レヨリ早ク結晶ノ模様アル時ハ漸次海水ヲ加エ石炭ノ火力止ムル頃水分ノ蒸發ヲ盡ス様ニナセリ之ヲ釜中ヨリ取り上クルニハ釜ノ邊ニ箆ヲ置キ取柄振ヲ以テ掬ヒ取り荒鹽トナス荒鹽製鹽ニ要スルこうくす原料ハ石炭三千三百斤ヲ以テ四斗ノ荒鹽ヲ製造セリ  
再製鹽製法ハ前記荒鹽ヲ比重十九度ニ海水ヲ以テ溶シ後チ之ヲ濾過シ前記荒鹽製鹽ニ用ヒタル釜ヲ以テ同一方法ニ煎熬製鹽ヲ成セリ而シテ當工場ハ以上ノ如キ釜十個ヲ据エ付ケ居レリ

### 第十四章 燒鹽

一 燒鹽製造ノ裝置方法及包裝ノ方法 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 該當記事ナシ

## 第十六章 鹽田ノ地價等

一 鹽田地價、時價、小作料及ヒ鹽田ト他ノ土地トノ比較 山田村大字東野崎二十八番濱鹽田一戸前ニ對スル

地價 千三十六圓五十五錢 但シ一段步當リ 五十四圓餘

時價 六千圓乃至七千圓 但シ一段步當リ 三百十七圓乃至三百七十圓トス

但シ時價ハ普通田畑ノ如ク豫メ一定セルモノニ非ラス鹽田ノ賣買ハ實ニ稀ニシテ殆ントナキカ如シ故ニ價格ヲ定ムルハ至難トス鹽業ヲ希望スルモノアルトキハ非常ニ高價ヲ示シ希望ナキトキハ反對ニ安價ヲ見ルモノニシテ之レカ時價ヲ一定視スルコト能ハサルモノナリ

小作料鹽四百九十七石二斗トス一段步當リ二十六石餘

當地方稻田ノ時價ハ一段步ニ付百圓ヨリ二百圓迄

畑ハ五十圓ヨリ八十圓迄トス之レ土地ノ上地下地アルヲ以テナリ如此鹽田ヲ田畑ニ比シ時價ニ大差ヲ見ルハ鹽田ノ收穫田畑ヨリ多キニ依ルト田畑ヲ更ニ變換鹽田トナスニ於テハ至難且ツ多額ノ費用ヲ要スルノミナラス土地ノ狀況ニ依リ絶對的之レカ鹽田トナラサルモノアリ故ニ比較的鹽田少ナキ等ニ依ルト云フ