尾道鹽務局

瀨戸田出張所之部

（生口島）

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

尾道鹽務局瀨戸田出張所(生口島)ノ部

本出張所管轄ハ廣島、愛媛ノ兩縣ニ跨ルヲ以テ地方行政區劃ノ異ナル毎ニ人情風俗モ多少其趣ヲ異ニシ鹽田作業モ自然其狀況ノ異ナルモノアルニ依リ縣ニ依リ各別ニ調査セリ而シテ廣島縣ニ屬スル部ニアリテハ生口鷺因ノ三島ヲ以テ一區域トシ愛媛ニ屬スル部ニアリテハ生名、岩城、弓削ノ三島ヲ以テ一區域トナセリ其生名、岩城區域ノ狀況ニシテ生口、鷺區域ノ狀況ト相等シキモノニアリテハ別ニ之ヲ記載セス唯異ナレル主要ノ點ノミヲ揚ク

第一章　鹽田ノ位置方位及附近ノ地勢、地形

生口島區域ハ瀨戸内海ニ碁布セル群島ノ中央ニ位シ廣島縣ノ東南海上ニ在リ御調郡、豐田郡ニ分屬シ瀨戸田町外十一箇村ニ區劃ヲセラル東ハ御調郡向島ニ北ハ糸崎港ニ南ハ伊豫國岩城生名弓削ノ三島ニ相對ス西北ハ遠ク忠海港ヲ隔テテ航路廣島ニ通ス而シテ本區域内ノ各島嶼相隣接セルヲ以テ其間ニ於ケル潮流ハ急迅ナリ、生口島ハ豐田郡ノ東南海上ニ在リ豐田郡ニ屬シ瀨戸田町外五箇村ニ區劃セラル東ハ御調郡因島ニ北ハ鷺島ニ西北ハ豐田郡高根島ニ南ハ伊豫國岩城生名ノ兩島ト相對ス地形東西ニ長ク南北ニ短ク周圍七里山脈中央ヲ縱貫シ松樹繁茂セリ其高サ最高海面ヲ抜ク約千二百尺山勢南方ニ急ニシテ北方ニ緩ナリ地質ハ花崗質砂土ニシテ耕地少ナシ河流ト稱スヘキモノナク唯山谷ヨリ出ツル小流ノ海ニ注入スルモノアルモ平時ハ干涸セルカ故ニ處々ニ小池ヲ設ケテ灌漑ニ便セリ

生口島鹽田ハ山ノ南北ニ在リ南北ニ在ルモノハ東西約一里ノ間ニ點在セルモノ十三箇所北部ニ在ルモノハ東西約一里半ノ間ニ二十七箇所斷續シ其背後ニ高山ヲ負ヒ耕地盡タル處鹽田ヲ成シ一面海ニ瀕スルモノ最モ多シトス

因島ハ生口島鷺ノ東方一浬ノ處ニ在リ御調郡ニ屬シ七ケ村ニ區劃セラル南一浬ヲ隔テテ伊豫國弓削島ニ東ハ二浬ヲ隔テテ向島ニ北ハ岩子島ヲ狹ミテ本土ト相對セリ地勢南北ニ長ク東西ニ短シ南北ノ長サ約三里東西ハ最長約一里半周圍八里山脈東南ヨリ起リ西北ニ連亘セリ北方ハ花崗質砂土ヲ含ム禿山多キモ人煙稠密ナルヲ以テ大部分ハ之レヲ開拓シテ耕地トナセリ南方

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

ハ地質稍佳良松樹鬱蒼タルヲ見ル其麓部ニ於ケル耕地モ亦豐穰タリ河流ノ大ナルモノナク處々ニ小池ヲ設ケテ灌漑ニ便スルコト生口島ニ同シ

因ノ島鹽田ハ島ノ四周ニ點在ス島ノ東南灣曲セル灣内ニ一ケ所東方向島ニ面シ灣曲セル灣内ハ三箇所北方岩子島ノ西南端ニ面セル箇所一箇所西ニ一里ヲ隔テテ二箇所點在ス各背後ニ高山ヲ負ヒ小流ニ沿ヘルモノ多シ

鷺島ハ生口島ノ北方一浬ノ處ニ在リ豐田郡ニ屬シ鷺浦村トス東西十八丁南北一里周圍三里山脈中央ヲ南北ニ連亘スル赫山ニシテ矮少ナル樹木ノ點在スルノミ其高サ海面ヲ拔ク直立約六百尺トス河流ナク地質ハ生口島ニ同シ

鹽田ハ山ノ西南ニ九箇所東部ニ二箇所北部ニ一箇所アリ其西南ニアルモノハ往時和靈石島ト鷺島トノ中間ヲ埋立シテ鹽田ヲ創設セルモノニシテ本所轄内鹽田ノ相隣接セルモノ多キハ本所ヲ以テ最トス今回第三項製達方法ノ標準トシテ調査セル鹽田モ其一ナリ

第二章　鹽業ノ沿革

（一）鹽業ノ起源

本管内ニ於ケル鹽業ハ其始メ何時代ニ於テ何氏ニ依リ創設セラレタルモノナルヤ詳カナラサレトモ今鹽田開墾ノ時期分明ナルモノヲ示セハ左ノ如シ

町村名	大字名	濱名	開墾年	開墾者氏名
瀨戸田町	澤	一番濱	元祿二年	得能善九郎
鷺浦村	向田之浦	小濱元ノ濱	明曆二年	不詳
同	同	潰濱	正德三年	同
同	同	扇濱	天保五年	西原庄藏
同	同	須上濱	明治廿二年	山下精太郎
北生口村	鹿田原	二軒	寬永十五年以前	不詳
名荷村		九軒	延寶五年、天和三年元祿八年	同

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

東生口村	洲江	春日濱	弘化三年	田熊村	安土某	
同	原	梅濱	天保十二年		不詳	
同		龜濱	明治七年	東生口村	橋岡佐太郎	
同		竹濱	同	年	右同人	
南生口村	御寺	松濱	天保九年		不詳	
同	同	元締濱	寛文十年	三原屋	定右衛門	
同	宮原	十番濱	明治七年	南生口村	中川喜代藏	
同		十一番濱	同	年	右同人	
同	同	前濱	同	五年	完	定吾
同	同	明神濱	同	十四年	東生口村字原	濱田善兵衛
同	御寺	社日濱	同	十七年	南生口村	西河小右衛門

前記ノ內鷲浦村大字向田ノ浦扇濱鹽田ハ同字上ノ濱鹽田ト字和靈石島トノ海面距離南部約三百間北部約二百六十間水深干潮時ニ於テ五百石積以下船舶通航自在ナリシ箇所ヲ時ノ庄屋西原庄藏氏公共事業ニ頗ル熱心ニシテ村民ノ生計上鹽田ノ有利ナルヲ慮リ爰ニ鹽田ノ築調事業ヲ奮起シ淺野藩主ノ許可ヲ得テ天保三年正月十五日工ヲ起シ爾後種々ノ災害ニ遭遇セシコトアルモ苦心慘憺不倦不撓能ク百難ヲ排斥シテ終ニ天保五年正月工ヲ終ヘタリ當時地盤ヲ七濱ニ分割シ今仍ホ原狀ニ依リ業ヲ執レリ本所轄內鹽田ノ蝟集セルハ本所ヲ以テ最トス

(二)變遷　事業ノ盛衰ニ就テハ調査ノ材料ニ遭遇セサルニ依リ之レヲ詳悉スル能ハサレトモ古文書ニ依リ二三ノ變遷事項ヲ示セハ左ノ如シ

寬文年間迄ニ開墾セラレタル鹽田ハ揚濱鹽田ナリシカ同年間入濱鹽田トセシ事郡國志(記錄名)ニ依リテ認メラル

高根島村ニモ五七ノ鹽田(入濱)アリシカ鹽附惡シキニ依リ今ヲ距ル約百年前潰濱トセリ(口碑)

文政十二年ノ調査ニ依ルトキハ生口島鷲島ニ三十七箇所ノ鹽田アリシ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

目今各村所々濱床ナルモノアリ是レ從前ノ鹽田地盤ヲ潰濱トセル箇所ナルモ何レノ時代ニ於テ潰濱トセルモノナルヤ詳ナラス而シテ其潰濱トセル原因ニ至リテハ之レヲ知ル能ハサレトモ要ハ鹽價ノ低廉ナルニ生產額ノ少ナキ爲メ收支償ハサリシニ依ルモノノ如シ

燃料ニハ寬政十二年以前ヨリ既ニ石炭ヲ用タリ同年頃ハ薪五分、石炭五分ヲ用キシカ當時石炭ハ薪ニ比シ廉價ナルニ依リ各製鹽業者ハ可成石炭ヲ用キントスレトモ居村ノ農民等ハ製鹽場ニ石炭ヲ用ユルトキハ自己ノ副產物タル薪ノ賣行惡シキ爲メ屢々故障ヲ稱ヘタル形跡アリ而シテ其故障ノ口實トセル處ハ製鹽場ニ石炭ヲ用ユル時ハ其煤烟カ農作物ニ害ヲ及ホスニ依リ作物不毛トナルヲ以テセリ其他薪ヲ賣ラサレハ生活困難ナル旨ヲ稱ヘタル形跡アリ其後製鹽業者ハ鹽價ノ廉ナルニ依リテ製鹽スルトキハ收支償ハサルヲ以テ番組（當時ノ官廳名）ニ嘆願シ其ノ仲裁ニ依リ文化七年ヨリ薪二分五厘石炭七分五厘ヲ用キルニ至レリ然シテ其代償ニ意味スルモノナランカ薪運上銀トシテ一濱一ケ年銀二百目宛ヲ徵收サレタリ爾後年代不詳全部石炭ヲ用フルニ至レリ薪運上銀ハ濱又ハ時期ニ依リ高低ノ差アリシモ明治八年迄引續キ之レヲ徵收サレタリ而シテ此運上銀カ農民ニ配與セラレシヤ否ヤ詳ナラス

中國十州鹽田組合カ極力鹽ノ生產ヲ制限シ鹽價ノ騰貴ヲ謀ルニ力メタルモ當管內ノ鹽業家ハ兎角規約ヲ破リ持濱セシ形跡アリ是レ當島ハ冬季間ト雖モ鹽ヲ生產セラルルニ依ルナラン

（三）行政機關　　年代詳ナラサレトモ鹽濱庄屋ナルモノ官選セラレ鹽田一切ノ支配權ヲ掌レリ此鹽濱庄屋ノ下ニ相談役ナルモノ二名アリテ鹽ノ賣買相場ハ主トシテ此相談役ニ依リテ定メラレタリ

（四）賦課　　往時封建時代ニ在リテハ鹽田ハ運上銀ナル賦課アリテ現金ヲ上納セリ其額年ノ豐凶ニ依リテ同シカラサルヲ寬政六年願出十箇年分平均運上額ヲ以テ一箇年ノ運上額ヲ定メタリ當時當生口島鷲島全體ニテ（鹽田三十七戶）總額銀十貫七百七十匁ナリシ其後文政二年ニ至リ又年ノ豐凶ニ依リ運上銀額ノ相違ヲ見ルニ至レリ爾後明治九年地價修正ニ至ル迄運上銀制度ニ據レリ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

(五)官ノ補助奬勵　天保年間ニ於テ藩主カ製鹽業ノ勃興ヲ望ミシカ如キ口碑アルモ事蹟ノ見ルヘキモノナシ明治十七年八月中國一帶ノ海濱ニ依リ鹽田堤防ノ決潰セル時ニ於テハ地方費ノ補助ヲ受ケ堤防ヲ修築セリ各鹽田堤防ハ其築調當時民有地或ハ海面ヲ埋メ立テタルモノナルニ地押調査ト共ニ官有地トナリ爾後使用料ヲ徵收セラルルニ至ル封建時代ニ於テ鹽業者金融逼迫セル場合ニ於テ豐田郡郡役所ヨリ鹽業者共同ニテ現金ヲ借入レタル事蹟アルモ利子ヲ仕拂ヒ居リタルニ依リ補助奬勵ヲ意味スルモノニ非ラシテ普通民事上貸借ナリシカ如シ

第三章　製鹽方法

甲　鹹水採收

當瀨戸田出張所管內ニ於ケル鹽田ハ總テ入濱法ニヨル

一　鹽田ノ種類及面積

鹹水ヲ採收スル地域面積	五、九八二、〇〇
其內ニ含マルル溝渠面積	三九三、〇〇
外	四四八、三五
此	二四九、六〇
譯	
惡水溜(海水貯溜池ノ兼用)	五八、〇〇
地盤內ニアル畑面積	二七、二五
釜屋敷地面敷	七二、〇〇
鹹水貯藏場面積	一三、五〇
鹽貯藏倉庫面積	一〇、〇〇
石灰貯藏倉庫面積	一八、〇〇
濱子部屋面積	

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

二　堤防ノ面積、高低及築造材料　堤防ノ面積高低及築造材料ニ就キ堤防ヲ內外ニ分チテ擧ク但シ內堤防ト稱スルハ鹹水採取地域ヲ圍ム小堤防ヲ意味シ外堤防ト稱スルハ鹽田ト外海ヲ境スル堤防ヲ意味スルモノナリ

（イ）堤防面積　內堤防　三百四十五坪　外堤防　三百六十坪

（ロ）堤防ノ高低　內堤防ノ高低ハ最高部ニ於テ四尺ナルモ最低部ハ二尺ノ個所アリ

外堤防ノ高低ハ鹽田地盤面ヨリ計リ最高部十一尺九寸ニシテ最低部ハ十尺五寸卽チ高低ノ差一尺四寸ノ差異アリ

以上ハ鹽田地盤面ヲ標準トシタルモ今外海ノ海底ヨリ計ル時ハ最高部十二尺一寸ニシテ最低部十尺七寸（之ニヨリ鹽田地盤面ハ外海海底ヨリ二寸高キヲ知ル）而シテ干潮ノ場合ニハ堤防ニ接スル海底ハ全部露出シ滿潮ノ場合ニハ堤防ノ項上（但シ堤防最底部ニ於テノ項上）ヨリ二尺六寸ノ所ニ達セリ

（ハ）堤防築造材料　內堤防ノ築造材料ハ粘土其他普通ノ土砂ヲ用ヒ築造スルモ其下部卽チ溝渠ヲナスノ部ハ花崗石ヲ以テ溝渠橡ヲナスト同時ニ堤防ノ基礎ヲナセリ

外堤防ノ築造材料ハ普通ノ土砂少ナク海ニ面スル方ニ向テハ花崗石ヲ以テ二重ニ築造セリ而シテ殆ンド直立セリ然ルニ鹽田ニ面セル方ハ煎熬場其他ノ建築物アル個所ハ花崗石ヲ以テ一重ニ築ク其他ノ部ハ自然ノ堆積ノ儘ニシテ從テ自然ノ勾配（一ニ對スル一）ヲナセリ

三　鹽田內溝渠面積、長幅、深淺及溝渠間ノ距離

鹽田內溝渠ノ面積		三九三坪
同	長サ	七八五間
同	深サ	一尺五寸乃至二尺
同	幅	一尺五寸乃至二尺

鹽田內溝渠ノ一部暗渠アリ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

溝渠間距離　八間

四　撒砂(鹹砂)浸出裝置(沼井又ハ臺等)ノ構造、面積、個數、大小、高低、施設

(イ)沼井又ハ臺ノ構造　沼井ノ構造ハ鹽田地盤ト同水平面上ニ四寸ノ粘土ヲ敷キ沼井內部ノ四圍及中央(中板ノ乘ル所)ニ幅三寸高サ二寸ノ堤防樣ノモノヲ造リテ梁ヲ橫ヘルノ基トナス次ニ一寸角ノモノ六本(夫婦沼井ナルヲ以テ十二本)ヲ二尺ノ長サノ木材二本ヲ斜ニ(橫木ニ對シテ)置キ橫木ノ上ニ懸ル重サヲ助ク次ニ六本ノ橫木ノ上ニ割竹ヲ敷キツメ其上ニ沼井莚ヲ敷ク下穴(桶ヲ埋ム)ニ通スルノ道ハ沼井最下部ヨリ導ケリ

(ロ)沼井ノ面積及大小、高低　沼井面積ハ一坪半

(ハ)沼井個數　夫婦沼井　七七個　片沼井　八個

(ニ)沼井全面積百二十一坪半

五　撒砂(鹹砂)貯藏裝置、構造、大小、面積及鹹砂ヨリ鹹水ヲ採收スル方法　該當記事ナシ

六　鹹水輸送裝置ノ構造、面積及輸送方法

(イ)鹹水輸送裝置ノ構造　地盤全體ノ中央部ニ當リ四個ノとゆ臺(訪)とゆ臺土石ニヨリテ疊ミ上ゲタルモノニシテ鹹水ヲ沼井下穴(ニナイタゴ)ヨリ擔桶(方言)ニテ汲ミ取リ之ノ所ニ注ク此等ヲ運絡スルニハ半圓形ノ木樋ヲ以テス此木樋ノ最終ハ鹽田地盤ノひようたん(方言)ニ達セリ

(ロ)鹹水輸送裝置ノ全面積ハ十三坪

(ハ)鹹水輸送裝置ノ構造上とゆ臺ヨリ最終ノひようたんニ至ル迄水平ヲ異ニセリ依テ濱子ニヨリ沼井下穴ヨリ汲ミ取タル鹹水ヲとゆ臺ニ注クヤ鹹水ハ木樋ヲ流シテ地盤ノひようたんニ集ル是ニ於テ刎ネ釣瓶ニヨリテ鹹水溜(方言大坪)ニ導クコトヲ得然シテ刎ネ釣瓶ニヨリ汲ミ取ル作業ハ大工(濱子ノ役名)ニヨリテ行ハル

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

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

名稱	稱呼	員數	構造材料	効用	使用方法
金子挺	同	四	臺松木又ハ櫟木柄椋子鐵		地盤掻起シ用
手引	同	七	臺松木柄櫟竹	撒砂乾燥ヲ速カナラシム	飽砂ニ用フ
鎌	同	五		手引ノ子竹入替ニ用フ	手引ノ修繕用
打柄杓本	同	六	柄椋材杉	潮水ヲ撒布スルトキハ地盤底ヨリ毛細管作用ヲ助ク	潮水ヲ地盤面ニ撒布用
掬ひ込挺	同	七	柄椋臺杉及櫻		乾燥セル撒砂ヲ沼井臺ニ掬ヒ込用
寄せ挺	同	四	臺櫻柄椋	集砂用	撒砂ヲ掬ヒ込ニ便ナラシムル樣寄セ置クニ用フ
沼井堀木鍬	同	七	臺櫻及鐵柄椋又ハ櫟		沼井臺中ノ洗砂ヲ沼井側ニ堀リ出スニ用フ
振鍬	同	六	同上	作土ノ團塊ヲ崩碎シ尚潮水散布ノ爲メ作土ノ集散ヲ防ク	沼井側ノ堆砂ヲ地盤ニ散擴用
引板	枚	二	櫻又ハ松ヲ用フ		潮水散布前地盤ヲ引キ廻ルニ用フ
水かへ杓本	同	二	柄椋材杉		藻垂ヲ沼井臺ヘ汲ミ上クルニ用フ
初水桶荷	同	二	杉		潮水ヲ沼井ヘ汲ミ込ミ用
水取桶	同	五	同		下穴ヨリ鹹水ヲ汲ミ入レ又ハ臺ニ運フニ用フ
水取杓本	同	五	柄椋材杉		水取桶ヘ鹹水汲ミ入レ用
擔棒	同	七	椋	鹹水刎ネ上ケニ勞力ヲ省ク	初水桶水取桶ヘ附屬
釣瓶	箇	一	杉		地場ひようたんヨリ鹹水溜ヘ鹹水汲用水
刎ネ木	同	一	松	同	釣瓶附屬
横木	同	一	諸木		同
水車挺		三	檜		降雨後地盤面又ハ溝渠ノ淡水排泄用
下穴堀	同	二	臺櫻柄櫺臺金ヲ使用スルモノアリ		下穴ニ落下セル土ヲ堀リ上クルニ用フ
比重計	同	一	硝子		鹹水ノ濃淡ヲ檢ス
樋抜棒本	同	一	松木ニ鐵		外堤防ノ樋門開閉ニ用フ
樋抜釣	同	一	同		內堤防ノ樋門開閉ニ用フ
笠	枚	八	竹ノ皮ニ竹		雨天ニ用ノ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

八　採鹹用器具ノ新調費及保存期限

名稱	稱呼	員數	單價	總價額	保存年限	一ヶ年單位一ノ修繕回數	一ヶ年修繕總回數	單位一ノ一回修繕費	修繕總金額
金子	挺	四	一、〇〇〇	四、〇〇〇	一ヶ年	一	四	二〇〇	八〇〇
手引	同	七	四〇〇	二、八〇〇	二ヶ年				
鎌	同	五	〇、七〇	三五〇	三ヶ年				
杓	本	六	二七〇	一、六二〇	三ヶ年	七	四二	〇、二五	一、〇五〇
打込	挺	七	一、〇〇〇	七、〇〇〇	四ヶ年	七	四九	二〇〇	九、八〇〇
掬	同	四	三五〇	一、四〇〇	一ヶ年	五	二〇	二〇〇	四、〇〇〇
寄せ	同	四	三五〇	一、四〇〇	一ヶ年	五	二〇	二〇〇	四、〇〇〇
井堀鍬	同	七	六〇〇	四、二〇〇	四ヶ年	二	一四	三〇〇	四、二〇〇
沼振鍬	同	六	六六〇	三、九六〇	三ヶ年	一	六	四四〇	二、六四〇
板引	枚	二	一四〇〇	二、八〇〇	四ヶ年				
杓かへ	本	二	二五〇	五〇〇	三ヶ年	一〇	二〇	〇、五五	一、〇〇〇
水桶	荷	二	一、二〇〇	二、四〇〇	二ヶ年	一〇	二〇	〇、五〇	一、〇〇〇
初桶	荷	二	一、二〇〇	二、四〇〇	二ヶ年	一〇	二〇	〇、五〇	一、〇〇〇
水取杓	本	五	二五〇	一、二五〇	三ヶ年	八	四〇	〇、二五	一、〇〇〇
水取桶	荷	五	一、二〇〇	六、〇〇〇	四ヶ年	八	四〇	〇、五〇	二、〇〇〇
擔棒	本	七	一七〇	一、一九〇	四ヶ年				
釣瓶	個	一	四〇〇	四〇〇	三ヶ年	一	九	〇、四〇	三六〇
刎木	木	一	二〇〇〇	二、〇〇〇	五ヶ年				
横木	同	一	一五〇〇	一、五〇〇	五ヶ年				
水車	挺	三	七〇〇〇	二一、〇〇〇	六ヶ年	三	九	二〇〇	一、八〇〇
下穴堀	同	二	二一〇	四四〇	三ヶ年				

提灯箇同子　一

硝　二六二　藁ニテ造ル

夜間樋門ノ開閉等
沼井中ニアル鹹砂ノ散逸ヲ防ク

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

名稱	稱呼	員數	單價	總價額	保存期限	一ヶ年單位一ノ修繕回數	一ヶ年修繕總回數	單位一ノ一回修繕費	修繕總年額
比重計	個	一	四、〇〇	四、〇〇	永年				
樋扱捧	本	一	七、〇〇	七、〇〇	二ヶ年	一	〇、五	四、〇〇	二、〇〇
樋扱釣	同	一	二、五〇	二、五〇	三ヶ年	一	〇、五	一、五〇	〇、七五
笠	枚	八	〇、二〇	一、六〇	一ヶ年				
提灯	張	一	二、〇〇	二、〇〇	五ヶ年				
竹子代	束	五	四、七〇	二、三五〇					二、三五〇

但子竹代ハ手引修繕用

九　鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀及面積　　鹹水貯藏裝置（六坪）面積七十二坪

張土（側壁及底ニ張レル粘土）ハ幅二間長サ三間ノ板ノ上ニ粘土厚サ三寸ヲ置キ之レニ鹽一斗二升ヲ混シ槌ニテ練リ合セ用ユ

鹹水貯藏裝置ノ半部ハ瓦葺屋根ニシテ後方半部ハ藁葺ノ屋根ヲ以テセリ

十　鹽田地盤ノ構造及性質　　鹽田地盤ハ砂地場ニシテ其ノ構造ハ別圖ノ如シ

十一　撒砂（鹹砂）ノ種類、性質　　撒砂（上入替ト稱ス）ハ東讃地方（讃州多渡郡與島）ノ海岸海底ニ青黑色ヲ帶フル土砂又ハ當地方垂水ノ海岸海底ニ青黑色ヲ帶フル細砂ヲ用フ當業者ノ說ニ依レハ上入替ヲ使用スル場合ハ製鹽ノ品位ヲ上進セシメ色澤純白ナラシム然ルニ當地垂水ノ入替ヲ使用スル場合ハ結晶粗ニシテ色澤又可ナラス尙ホ鹹水濾出ノ遲速ヲ計ル上入替ノ方垂水入替ヨリ速ナリ是レ上入替ノ細小ニシテ粘質少ク之ニ反シテ垂水入替ハ粗ニシ粘質ヲ有スルヲ以テ以上相違ヲ生スルモノナラン蓋シ價格ノ對照左ノ如シ（百石ニ付本年）

上入替　七圓　　垂水入替　四圓內外

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

十二　撒砂（鹹砂）撒布量及替砂ノ數　沼井一肩ニ於テ一石二斗（一斗重量七貫百五十匁）ヲ使用ス依テ一坪ニ付七升五合ノ割合ヲナセリ

年末ニ一沼井ニ四荷（卽チ一肩ニ一荷但シ一荷ハ一立坪ノ$\frac{1}{430}$）ヲ供給ス次ニ夏季（梅雨ノ節）舊五月八月ニ一沼井ニ二荷（卽チ沼井一肩ニ半荷）ヲ供給ス

十三　撒砂乾燥ノ時間　撒砂乾燥ノ時間ハ季節ニヨリ異ナルヲ以テ一定スルヲ得ス蓋シ夏季七八月頃ノ如ク天日強クシテ能ク乾燥ヲ助クル時期ニ於テハ長時間ヲ要セサルモ秋季ヨリ冬季ニ亘リテ日光弱キ期間ニ當リテハ長時間ヲ要スル割合ナレトモ夏季ハ晝間長ク冬季ハ短カキヲ以テ事實ハ之レニ反シ夏季廿一時間冬季十五時間トス（但替持ニ依レハ八時間トス）

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　撒砂浸出裝置（沼井）ニ注入スル海水量ハ先ツ前日ニ流出シタルもんだれ六斗ヲ本日持チタル沼井ニ注入シ尚ホ鹽田溝渠ニアル海水ヲ擔桶ニ一荷半（容量六斗）ヲ注入ス（但シ夫婦沼井ノ一半ニ對スル量）以上述フル如クナルモ季節ニヨリテ相違セリ又撒砂ノ乾濕ノ度ニヨリテ差點アリ若シ撒砂非常ニ良ク乾燥セルトキハ前日濾出シ下穴ニアルもんだれヲ注加スルモ鹹砂ヲ通シテ鹹水濾過セス是ニ溝渠ノ海水一荷半ヲ注入シ始メテ下穴ニ鹹水ヲ流出ス之ニ反シテ鹹砂濕氣アルトキハ唯タ下穴ノもんだれ（容量六斗）ヲ汲ミ入レタルノミニテ鹹水ヲ下穴ニ流出セリ又季節ニヨリテハ夏季ノ如キハもんだれヲ注キ海水一荷半ヲ注キ下穴ニ流出シタル鹹水ヲ先ツ一荷（四斗）丈ケ汲ミ取リ鹹水輸送裝置ノとゆ臺ニ運ヒ尚モ沼井中ニハ一荷ノ海水ヲ注キ鹹水ヲ下穴ニ流出セシム（卽チ前後沼井中ニ二荷半ノ海水ヲ注キタリ）而シテ其集リタル鹹水ハ以前ノ鹹水ニ比シテ比重非常ニ下ルモ矢張鹹水ヲ多量ニ採取スルノ目的ヲ以テ之レヲ鹹水輸送裝置ニアルとゆ臺ニ運フ然ル後更ニ海水一荷半ヲ注加シ翌々日ノもんだれヲ造ル蓋シ夏季斯ノ如ク二回ニ下穴ノ鹹水ヲ汲ミ取ルコトハ鹹水ヲ多量ニ取ルノ目的トシテハ可ナリトスルモ始メ流出シタルモノヲ汲ミ取リタル鹹水ノ比重ト後回ニ汲ミ取リタル鹹水比

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

重トハ大ニ異ナレリ後回ニ汲ミ取リタルモノハ殆ンドもんだれ樣ノモノナリ故ニ比重ノ點ヨリシテ一回ノ下穴中ノ鹹水ヲ汲ミ取ルモ別ニ利害ヲ見サルナリ

十五　海水、鹹水及もんだれノ性質　向田野浦調查鹽田ニ於テ海水鹹水及もんだれノ分析成蹟表左ノ如シ

	海水	鹹水	もんだれ
硫酸石灰	〇、三三五三	〇、八四〇五	〇、三六九
硫酸苦土	〇、〇三九六	〇、七六一三	〇、三五六三
鹽化苦土	〇、三九二二	一、九四四九	〇、六一五三

	海水	鹹水	もんだれ
鹽化加里	〇、五八七〇	一、九六六四	一、一〇五四
鹽化曹達	二、〇六三〇	一三、六五八五	四、五一〇八

但　海水溫度攝氏十六度　比重母氏三度半　鹹水溫度攝氏十四度　比重母氏十八度

もんだれ溫度攝氏十四度　比重母氏十度

十六　海水引入、排出（水閘）、海水汲揚裝置及汲揚方法　外海ヨリ海水ヲ鹽田地盤內ニ引入スル裝置ハ外堤防ニ於テ土管（徑一尺）ヲ埋メ之レニヨリテ外堤防內海水溜（但惡水溜ヲ兼ネリ）ニ導キ更ニ內堤防ニアル小土管（徑八寸）ニヨリ地盤內溝渠ニ引入ス海水排出ハ之ト反對ノ行爲ニヨルト雖モ地盤內溝渠ヨリ惡水溜ニ排出スルニハ水車ヲ以テセリ

十七　海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積　海水貯溜池トシテ惡水溜ヲ兼ヌ其面積二百四十九坪穴深サ三尺乃至五寸

十八　鹽田一戶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

（一）鹹水石數六千九百石　一反歩當採鹹石數三百六十石三斗一升

從來ノ各製鹽業者ハ鹹水ノ容量ニ就テハ何等ノ記錄モ爲ササリシニ依リ正確ナル計數ヲ調查スル能ハスト雖モ鹽專賣法實施以來ノ實蹟ニヨリ從來ノ持濱日數煎熬日數等ヨリ打算シテ前記ノ計算ヲ得

（二）月別鹹水採收歩合平均比重十七度

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

月次	歩合	比重（母氏）	月次	歩合	比重（母氏）	月次	歩合	比重（母氏）	月次	歩合	比重（母氏）
一月	〇、二	一五、	四月	一、〇	一七、	七月	二、〇	一八、	十月	〇、五	一五、
二月	〇、三	一五、	五月	一、二	一七、	八月	二、三	一九、	十一月	〇、五	一六、
三月	〇、四	一六、	六月	〇、六	一七、	九月	〇、七	一八、	十二月	〇、五	一六、

前記歩合及比重ハ其年ノ天候如何ニヨリ一定シ難ク且ツ從來ノ記錄ナキニ依リ正確ナル調査ヲ爲ス能ハスト雖モ持濱日數ヲ基礎トシ製鹽家並濱勞働者ノ實驗說ヲ綜合シテ之ヲ定ム

十九 鹽田一戶前又ハ一定反別ニ就キテ採鹵ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及賃銀

人夫ノ名稱	員數	賃金額	支給米額	支給米代價	酒肴料	勉勵手當	計
		円	石	円	円	円	円
大工	一	六二、〇〇〇	三、二〇〇	四八、〇〇〇	六、九五〇	五、五〇〇	一三、四五〇
上濱子	一	五六、〇〇〇	三、〇〇〇	四五、〇〇〇	六、九五〇	四、五〇〇	一二、四五〇
差濱子	一	五五、〇〇〇	三、〇〇〇	四五、〇〇〇	六、九五〇	四、〇〇〇	一一〇、九五〇
初水	一	四七、〇〇〇	三、〇〇〇	四五、〇〇〇	六、九五〇	四、〇〇〇	一〇二、九五〇
炊	一	三八、〇〇〇	三、〇〇〇	四五、〇〇〇	六、九五〇	二、五〇〇	九二、四五〇
役無	一	五二、〇〇〇	三、〇〇〇	四五、〇〇〇	六、九五〇	三、〇〇〇	一〇六、九五〇
寄セ子	五	五〇、〇〇〇	一、五〇	三、七五〇	〇	〇	五三、七五〇
計		三六〇、〇〇〇		二七六、七五〇	四一七〇〇	二三、五〇〇	七〇一、九五〇

備考　米支給方ハ持濱日一人一日白米一升殘餘ノ日一人一日七合五勺歸宅病氣等ノ日ニハ支給セス

寄セ子ニハ皆持目ノミ一人一日二合五勺ヲ給ス

二十 鹽水採收時季及採鹵量ト風位トノ關係

鹽田ニ依リ相違アレトモ最盛季ヲ四月、五月、七月、八月トス炎熱高ク撒砂乾燥ニ最モ適スル之レニ亞クモノハ六月、九月トス殘餘ノ月ニ當リテハ晝間短ク且ツ晝間稍乾燥シ鹽分ヲ含メル撒砂モ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

夜間ノ際降霜降霧ニ依リ鹽分ヲ散流セシムルノ嫌アリ唯十二月ハ空氣乾燥稍々採鹹ニ適ス

風位ハ西風最モ採鹹ニ適ス夏季最盛季ニ在リテハ西南風濕潤セル空氣ヲ輸送スルトキ又ハ雨天ノ前兩三日間大氣濕潤セルトキハ地下毛細管作用ヲ助クルナランカ鹹度最モ濃厚ナリ冬季ニ在リテモ西風ハ大ニ撒砂乾燥ヲ助ク

二十一　一年間ノ採鹹平均日數　持濱日數百五十日　準備濱日數七十日

當地方一般持濱一日トハ鹽田地盤ノ半面（替持ナルニ依ル）ヨリ鹹水ヲ採取スルヲ云フモノニシテ盛夏ノ候竝ニ雨天ノ前日等鹽田地盤ノ全體ヨリ採鹹スル場合（皆持）ハ持濱二日トシテ計算ス此日數一ケ年ニ十日乃至二十五日（鹽田竝ニ營業主ニ依ル差異アリ）ナリ故ニ實際採鹹シ得ラルル日數ハ百三四十日ニ過キス

準備濱ハ季節ニ依リテ差異アリ夏季ハ雨天ノ翌日ノミナレトモ冬季竝ニ初春ノ候ニ在リテハ持濱前約三日間ハ準備操作ヲ要ス晩春秋季ニアリテモ雨天後二日間ハ準備操作ヲ爲ササレハ濱持スルヲ得ス今標準トセル鹽田ノ最近五ケ年ノ持濱日數ノ示セハ左ノ如シ

年次	三十三年	三十四年	三十五年	三十六年	三十七年	平均
日數	一四九	一三六	一二九	一六三	一七三	一五〇

二十二　一年間ノ平均鹹水採取量

上田　豐田郡瀨戸田町大字一番濱　平均鹹水採取量　七千七百五十石

鹽田反別　二町一反三畝二十五歩

中田　豐田郡鷺浦村大字向田野浦四番濱

鹽田反別　一町九反一畝十五歩　平均鹹水採取量　六千九百石

下田　豐田郡名荷村花脇濱

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

鹽田反別　二町八反五畝二歩　平均鹹水採取量　七千五百石

二十三　準備濱及持濱其他採鹹ニ關スル操作順序及方法

雨後採鹹準備作業（地盤面上ニ點々散在セル貯溜雨水ヲ排除スル操作みづばしりヲ切ル（方言）ト名クたれかすヲ切リあげる（方言）推砂ヲ原形ニ復スル作業）

數時間後地盤面乾燥セシト認メタル後起濱ナル操作ヲ行フ但當鹽田ハ二日式ナリ

起濱（爬砂作業）竹馬鍬ニテ三臺越二鍬、切横一鍬、夕先一鍬、引板、掛潮ヲナス

翌日持濱即チ採鹹水作業ヲ爲サントスル場合ニハ前作業ヲ終リタル後更ニ左ノ作業ヲ附加ス夕濱又ハそやし（方言）即チ追加爬砂作業ヲ行フ夕先一鍬、縦一鍬、切横一鍬

翌々日もち濱即チ採鹹水操作ヲ爲スヘキ地盤面ニハ前回ノ手續ヲ終リタルノ後更ニ引板掛ケ鹽ヲ附加ス

翌朝午前七時三十分　たれかすヲきりだし竝ニぬいほり（方言）作業ヲ行フ即チ堆砂位置ノ變換主撒擴準備作業ト沼井中ニアル骸砂ヲ沼井肩部ニ掘リ揚クルノ作業ヲ云フ

翌月分ノたれかすモ切リたしヲ行フ此場合ハ主撒擴準備ニアラスシテ要ハ堆砂中ニ含有スル水分ノ蒸發ヲ助クルノ目的ニ外ナラス

地盤ニアル鹹水移動裝置中ノ雨水ヲ放棄スル作業ヲ行フ

集砂準備作業

午後一時　さがし（方言）乾燥ヲ助クルタメ爬砂作業

ほらいれ（方言）沼井肩部ニアル土砂ニ着鹽セルモノヲ沼井中ニ取リ込ムノ作業

午後一時三十分　へりいれ（方言）溝緣ノ土砂ハ差鹽充實セルモノナルヲ以テ例令零碎ノモノモ殘留セシメサルノ目的ニテ溝緣ヨリ中央部ニ放出スルノ作業ナリ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

午後一時四十分　ぬいまはし（方言）沼井麓部ト溝縁ト中央ニ分晝ヲ爲シ十字切（方言）集砂準備作業ヲ云フ
よせ（方言）集砂ヲ行フ
午後二時四十三分　すくひよみ（方言）集砂作業ヲ終ル
午後三時十分　つちふり（方言）主撒擴ヲ終ル
午後三時十二分　翌日作業面ノ爬砂作業ヲ行フ
三臺越　二鍬
午後三時十五分　寄子ノ手ニテ行ハルル後潮ヲ沼井中ニ移動セシムルノ作業ヲ終ル
同時　寄子もちあと二爬砂作業ヲ行フ横一鍬之ト同時ニ寄子引板ヲ附ケル（方言）土塊破碎作業ヲ行フ
午後三時十六分　初水（雇人役名）溝潮ヲ沼井中ニ搬入シ終ル
午後三時二十分　大工（同）杓廻リ（方言）ヲナス卽チ沼井中ノ土砂ヲ平均セシムルノ作業
土後三時三十分　寄セ子爬砂作業ト板付ケ作業ヲ終ル
濱子（雇人全體）翌日面ノ夕濱作業ヲ終ル
食事ヲ行フ
午後四時　本日ノ作業面ニかけしほ（方言）ヲナス
午後四時半　採鹹水作業ニ從事シ之レト同時ニ後潮ヲ作ルノ作業ヲ完結ス

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　煎熬場（釜屋）ノ構造ハ木造ニシテ板及ヒ瓦葺平家造トス柱根太ノ類ハ松丸木ノ儘ヲ用ヒ周圍ハ粗壁ニシテ外部ノ下部ニハひしき竹ヲ張リ屋根ハ二重ニシテ兩側ニ口ヲ開キテ釜屋内ニ於テ常ニ多量ノ燃

料ヲ消費シ又鹹水ヲ蒸發スルヲ以テ之レカ換氣ヲ行フ又釜屋ノ前面中央ニハ出入口ヲ設ケ釜屋内中央部ニ竈ヲ設ケ竈ノ後方ヨリ屋外煙突ニ通スル煙筒アリ煙道ニハ二個ノ溫メ釜ヲ据付ケリ又タ竈ノ後部ニハ鹹水溜ト通スル小鹹水溜（ひょうたんト名ク）アリテ別ネ釣瓶ニヨリテ鹹水ヲ溫メ釜ニ注入ス鹽釜ノ左側ニ竈ニ接シテしほかおト名ケ釜内ノ鹽結晶シタルモノヲ掻キ出ス場所アリ又タ釜屋ノ側壁ニ居出場ヲ設ケ石炭其他煎熬用具ハ使用上便宜ノ位置ヲ撰ンテ配置セリ尚ホ特殊ノ構造トシテ竈ニ燃料ヲ供給スル口（卽チ焼口）ニ於テ内部ヨリ飛散シ出ツル煤煙カ釜内又ハ居出場等ニ散スルヲ防カンカ爲メ竈口ニ漏斗形ノモノヲ倒立シ夫ヨリ小煙筒ニ依リ以上ノ煤煙ヲ釜屋外ニ吐出セシム

二　釜及竈ノ種類、構造、大小、製造原料及釜ノ深淺

釜ノ種類ハ石釜ニシテ縦八尺横一丈二尺、釜ノ深サ三寸五分溫メ釜ハ貝川溫メ（芦品郡新市村産出）ヲ普通ニ使用セリ之ノ溫メ十七溫メト稱ス溫メ一箇ノ容量一石五斗ニシテ之ノ溫メ二個ヲ用ユ而シテ溫メ二個共ニ全容量ヲ充スコトヲ得ス之レ一個（後部ノモノ）ハ少シク傾ケルヲ以テナリ依テ二個ノ溫メ釜ニ依リ二石八斗ノ鹹水ヲ容レ得ルナリ溫メ釜ハ鑄鐵ヨリ造ラレ

竈ハ下流（又ハひちりん焚トモ云フ）ト稱スル式ニシテ赤穗流ノ前期ニ流行シタル式ナリ赤穗流ト異ナルハ焚口ノ幅二三寸廣ク從テ架ノ幅モ亦大ナリ而シテ燃料供給ノ有樣ハ赤穗流ニテハ箱十能ヲ用ヒテ一釜ノ煎熬初メヨリ終リ迄二回乃至三回ナルモ下流ニ於テハくべ十能ヲ用ヒ一釜煎熬中一定ノ供給回數ナク燃燒ノ盛衰ニヨリ燃料ヲ適度ニ給セリ當下流ノ竈モ亦有架式ナリ竈ノ大サハ釜ノ寸法ニ同シ

三　石釜及竈ノ築造方法及築造後使用ニ至ル迄ノ操作

釜竈ノ築造ハ總テ大工ノ指揮ニ從フ

（イ）石釜ノ築造　先ツ釜ヲ裝置スヘキ竈ヲ築キ根座二本ヲ竈上ニ横ヘ其上ニ長サ八尺幅八寸乃至一尺厚サ一寸二分計リノ釜板ヲ敷キ詰メ其上ニ釜ノ縁トナル縁金ヲ四方ニ置キ各々偶ミニ角金（一尺九寸）ヲ以テ縁金ヲ拘束シ其中ニ釜石（厚サ一寸縦八寸横六寸前後ノ長方形ノ花崗石）ヲ敷キ釜石ト釜石トノ間ハ（恰モ練瓦石ヲ堆ムニ「セメント」ヲ用ユルカ如シ）

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

赤土ニ鹽ヲ混シ（赤土四十貫ト鹽十六貫ヲ混ス）槌ニテヨク打チ錬リテ用ユ釣金ノ位置ヲ定ムル爲メ繩ヲ以テ縦ニ沿フテ九本横ニ五本ヲ張リ其交叉點ニ先ッ丸竹或ハ割竹（徑三分長サ六寸）ヲ立テ丁度釜石ト釜石ト繼キ目ニアル様ニ釜石ヲ配置シテ敷キ詰ム斯クノ如クシテ釜底全部ヲ塗リ詰メタルトキハ竹ヲ取リ去リ釣金ヲ入レ次ニ鹹水ヲ釜底全部カ濕ル迄ニ注キすりナルモノヲ以テ釜底ヲ（上面）擦リ釜石間ノ塗料（赤土ニ鹽ヲ混シタルモノヲ云フ）築造ノ時釜石間ニメリ出テ居ルモノヲ去ル次ニ薪（松材）四十五貫目ヲ釜内ニ敷ク（但間隙アリテヨリ燃焼シ易キ様ニ積ミ重ネ）之ニ火ヲツケ其上ニ濕シタル莚又ハ土ヲ塗リタル莚或ハ二重ニ莚ヲ覆フ要スルニ薪ノ燃焼二時間餘ニシテ薪ハ燃エ盡シテ灰トナルヘシ然ルトキハ横梁ヲ横ヘ其上ニころがしヲ置キ釣木ヲ横ヘ釣金ニ纏ヒ付ケ釣リ木ニ釣ル其時焚口ノ所ニアリテ釜ノ高低及ヒ水平ニ注意ス釜ノ位置定マリタル時ハ釜板ヲ抜キ取リ入替ニテ釜ノ縁トますがた（方言）（竈ノ側壁ヲ云フ）トノ間ヲ塗ル是ニ於テ釜ハ成立スルナリ今既ニ竈ハ築造セラレ居ルヲ以テ釜ハ空ノマヽ竈内ニ燃料ヲ入レ（石炭又ハ薪）三時間許リ焚ク然ル時ハ釣リノ廻リ其他ハ釜石互ノ間等ニ漏ルヽコトアリ卽チ流シ込ミト稱シテ赤土ヲ練リ之ニ注キ込ユ又縁金ト釜石トノ間ニハ周圍全部ニ石炭ヲ練リ注ク是ニ於テ愈々完成ス

釜縁ハ厚三分幅四寸ノ鍛鐵扼キ使用セリ

（ロ）竈ノ築造　竈ハ一年間保存ス其築造方法ハ赤土百荷（四十石一艘）ヲ練リ釜屋内中央ニ深サ三尺許リ長方形（縦八尺横一丈二尺）ノ穴ヲ堀リ其中心ニハ縦ニ溝ヲ設ケ之レヨリ竈構造ノ章ニ述ヘシ如キ寸法ニ堅ム而シテ竈ノ前面ニハ上下ニ口アリテ上口ハ焚キ口ト名ケ燃料ヲ供給ス下口ハ燃焼後ノ焚殻ヲ掻キ出ス尚ホ後部ニ煤煙ヲ煙突ニ導クヘキ口ニ設ケ其他左右兩側ニ各二個ノ穴アリテ竈内ノ燃料ヲてこ（用具名）ニテ攪拌スルト同時ニさな（方言）（卽チ有架式ニ於ケル架ヲ云フ）ノ下ノ穴ヨリ焚殻ヲ下ニ落ス口トナス其他竈内燃焼セル石炭ノ餘熱ヲ以テ飲食物ヲ煮沸セン爲メ竈ノ前面ニ小竈様ノモノヲ造ルモノアリ

四　鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置構造及方法

鹽田地盤鹹水輸送裝置ヨリ鹹水溜卽チ大坪ニ輸送スルコトハ採鹹ノ章ニ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

述ヘタリ鹹水溜ハ釜屋ノ後部ニアリテ釜屋ノ後壁ヨリ僅カニ一間ヲ隔ツルノミ今鹹水溜ヨリ釜屋ニ鹹水ヲ導ク裝置ハ非常ニ簡單ナル裝置ナリ鹹水溜ノ底ヨリ一尺下リテ徑六寸ノ土管ヲ埋メ釜屋內ニアル小鹹水溜（卽チ釜屋內ノひようたん方言）ト連絡セリひようたんニハ別ネ釣瓶ニヨリ溫メ釜ニ鹹水ヲ注ク斯ノ如ク六坪ト釜屋內ノひようたんハ底ニ於テ通スルヲ以テ共ニ同水平ニアリ故ニ釜屋內ノひようたん中ノ鹹水減スル時ハ大坪ト同水平ヲ保ツ爲メ自然ニ大坪ヨリひようたんニ鹹水ヲ輸送ス

五　熬煎用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及使用方法

名稱	稱呼	員數	構造	使用方法
箱十能	枚	一	臺櫻板、柄樋、及鐵	石炭供給ニ用フ、赤穗流竈ニ用フ
くべ十能	同	一	先鐵、柄樋	同　上　七輪焚ニ用フ
こて	同	二	同	竈內ノ石炭掻サカシ及焚殼チ竈下ニ落スニ用フ竈ノ橫面ヨリスル者
割十能	同	一	同	竈內ノ石炭掻サカシニ用フ竈ノ前面ヨリスルモノナリ
殼引	同	一	同	石炭焚殼引出用
螺引	同	一	同	竈內ノ石炭チ掻均シ火力ノ均一チ圖ルモノナリ
煨割	同	一	同	石炭ノ火塊チヂ碎クモノナリ
手古蓋	同	四	鐵板	竈ノ橫面兩側ニ二ケ所ノテ穴チ差入ルヽ穴チ掩ヘル蓋手古蓋チ開閉スルニ用フ
手古切本		二	鐵	
灰出鍬挺		一	及鐵、柄樑、臺櫻	石炭ノ焚殼チ竈ノ下穴ヨリ掬ヒ出スニ用ユ
金入杓本		二	柄樑、材杉	溫メ釜ヨリ釜ヘ鹹水汲入用
押柄振	同	一	柄竹、材櫻	煎熬セル鹽チ釜內ノ一方ヘ押寄スルニ用フ
取柄振	同	一	同	押寄タル鹽チ取揚クルニ用フ
籠板	枚	二	松板	苦汁壺ノ上部ニ蓋トセル板ニシテ此上ニ鹽チ取揚ク釜屋ひようたんヨリ溫メ釜ニ鹹水チ汲入ルヽニ用フ
別ネ釣瓶	個	一	杉	

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

名稱	稱呼	員數	搆造材料	使用方法
炭繰木鍬	挺	一	及鐵、柄椋、臺櫻	釜屋內ノ石炭操縱ニ用フ
鹽刎ネ	同	一	臺櫻、柄椋	籠板上ノ鹽ヲ居出シ場ニ運フニ用フ
こうら落	同	一	先鐵、柄樋	釜ニ附着セルごーら落スニ用フ
苦汁杓	本	一	柄竹、材杉	差鹽製造用苦汁壺ノ苦汁ヲ釜ニ汲上ケ用
畚	個	一	繩、竹	釜屋ヨリ石炭殻ヲ搬出用

六　釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕及保存期限

名稱	稱呼	員數	單價	總價額	保存年限	一ヶ年單位一ノ修繕回數	修繕總回數	單位一ノ一回修繕費	修繕總金額
箱	挺	一	五、〇〇円	五、〇〇円	一ヶ年	一	一	一、五〇円	一、五〇円
十能	同	一	三、〇〇	三、〇〇	五ヶ年	一	一	一、一〇	一、一〇
くべ十能	同	一	三、〇〇	三、〇〇	五ヶ年	一	一	一、一〇	一、一〇
て	同	二	一、一〇〇	二、四〇〇	二ヶ年	三	六	一、五〇	一、五〇〇
こ	同	二	一、一〇〇	二、四〇〇	二ヶ年	三	六	一、五〇	一、五〇〇
割十能	同	一	一、五〇〇	一、五〇〇	三ヶ年	一	一	一、五〇	一、五〇
殻引	同	一	一、〇〇〇	一、〇〇〇	四ヶ年				
螺引	同	一	五〇〇	五〇〇	四ヶ年	一	一	一、三〇	一、三〇
石割	同	一	三〇〇	三〇〇	十ヶ年				
手古切	同	二	〇五〇	一〇〇	三ヶ年				
灰出鍬	同	一	五〇〇	五〇〇	二ヶ年				
金杓入	本	二	三、〇〇	六、〇〇	一ヶ年	八	一六	〇、一五	四、〇〇
籠板枚	枚	二	一、〇〇	二、〇〇	一ヶ年				
刎ネ釣瓶	同	一	六、五〇	六、五〇	二ヶ年	一	一	〇、四〇	四、〇〇
炭・燥木鍬	挺	一	五〇〇	五〇〇	二ヶ年				
取柄	振	一	一〇〇	一〇〇	二ヶ年	二〇	二〇	〇、六五	一、三〇〇

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

| | | |

名稱	稱呼	員數	單價	總價格	保存年限	一ヶ年單位一ノ修繕回數	修繕總回數	單位一ノ一回修繕費	修繕總金額
水準器	ケ	一	四、〇〇〇円	四、〇〇〇円	十ケ年				
木槌	挺	五	〇、七〇〇	三、五〇〇	五ケ年				
杓	本	二	〇、三〇〇	〇、六〇〇	三ケ年				
鏝	ケ	一	一、六〇〇	一、六〇〇	二ケ年				
突	本	一	一、七〇〇	一、七〇〇	五ケ年				
定規	同	一	〇、五〇〇	〇、五〇〇	五ケ年				
金石	枚	二、〇〇〇	〇、〇一二	三、〇〇〇	一ケ年				
溫メ釜	ケ	二	五、五〇〇	一一、〇〇〇	一ケ年	三	六	一、五〇	一、五〇〇
手蓋	枚	四	一、二五〇	五、〇〇〇	四ケ年				
金針	貫	二	六〇〇	一、二〇〇	一ケ年				

七　燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質　燃料ニハ石炭ヲ用ユ而シテ石炭ノ種類ハ粘炭（ねばりト稱シ粘質ニ富ム）ト塊炭（さへものト稱シ其質疎ニシテ盛ニ火焰ヲ發ス）ト二種ニ分テリ尙ねばりニハ中ねばり、大ねばりノ二種ニ區分シ後者ハ前者ヨリ粘質多シ

さへもの　元山炭ニシテ其價格一振（十六貫）　二十二錢

中ねばり　筑前江迎ノモノヲ用ユ價格同　二十九錢

大ねばり　三池炭ヲ用ユ　價格同　三十二錢（但シ三十八年相場）

釜ノ種類	種類	一晝夜煎熬釜數	一晝夜鹹水使用高	一晝夜石炭消費高
石釜差鹽	二	一、九五〇斤（一、八石）	二、〇〇〇斤（二〇振）	

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

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容量ハ二石八斗

但シ鹹水温度二十二度乃至二十三度ニシテ母氏比重十七度乃至十九度

煎熬種類ハ差鹽ニシテ三、四、五等鹽ヲ出セリ

等級別數量ハ記載シ難キヲ以テ一ケ年等級別數量ヲ本項第十三號ニ記載ス

一釜ニ使用スル燃料數量ハ約二振ヲ使用ス

但シ一振ハ十六貫ニ相當ス故ニ一釜煎煮ニ使用スル石炭數量參拾貳貫卽チ二百斤

九　煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合

さへもの　五（元山炭）　中ねばり　四（江迎炭）　大ねばり　一（三池炭）

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裝置ノ有無、構造及方法　鹹水ヲ釜ニ注加スルニハ溫釜ニテ熱シタルモノヲ直ニ杓ヲ以テ釜ニ汲ミ入ル、ノミニテ別ニ汚物除去又ハ濾過裝置等ナシ

十一　鹽田一戶前又ハ一定反別ヨリ得タル鹹水煎煮ニ要スル人夫ノ種類、名稱、員數及賃銀

人夫ノ名稱	員數	賃金額	支給米額	支給米代價	酒肴料	勉勵手當	計	備考
日釜焚	一人	五一、〇〇〇円	二一〇石	三一、五〇〇円	六、九五〇円	三、〇〇〇円	九三、四五〇円	
夜同	一ノ一度	五五、〇〇〇	二、八〇〇	四一、〇〇〇	六、九五〇	四、五〇〇	一〇八、四五〇	
石殼捨	一〇度	三、五〇〇	一〇〇	一、五〇〇	—	—	五、〇〇〇	賃金額ハ船借入賃
計		一一〇、五〇〇		七五、〇〇〇	一三、九〇〇	七、五〇〇	二〇六、九〇〇	

備考　本支給方ハ採鹹ニ屬スル者ト同シ

石殼捨ハ濱子等地盤操作ノ餘暇日ニ於テ舟ヲ借入レ之レヲ捨テシムルモノニシテ支給米額ハ舟所持者ニ給スルモノナリ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

日釜焚ハ年ニヨリ日雇トナストキハ年ヲ通シテ雇入ルヽトキトセリ

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）釜數　　平均　十一

鹹水ノ濃淡釜（石釜）ノ優劣ニ依リ煎熬釜數多少ノ相違アリ調製ノ當初二三日竝ニ終リノ三四日間ハ十釜ヲ以テ普通トシ中間二十二三日間十二釜ヲ以テ普通トスレトモ鹹水ノ稀薄ナル時季竝ニ眞鹽ヲ煎熬スル時ニ在リテハ中間ト雖モ十釜乃至十一釜ニ煎熬シ得ラルルノミ故ニ平均十一釜トセハ大差ナカラン

（二）一晝夜ノ鹹水量　　平均　三十石八斗

温メ釜ノ大小ニ依リ差アリ普通一箇ノ容量一石三斗五升乃至一石五斗トス而シテ二個ノ內煙突ニ近キモノハ煙道ノ都合ニ依リ少シク傾斜シテ据付クルコトアルヲ以テ其容量一石五斗ノモノモ一石三斗五升位ノ外容ルル能ハサルコトアリ故ニ平均一石四斗ノ二個分二石八斗ヲ一釜分トシ十一釜ヲ煎熬スルモノトセハ前記ノ計數ヲ得

（三）一晝夜ノ收鹽量　　平均　容量　十二石五斗五升六合　　重量　二千四十二斤

鹹水ノ濃淡ニ依リ大差アリ普通鹹水一石毋氏比重一度ニ對シ差鹽三斤九分ヲ得ルモノトシ十七度ノ鹹水ヲ煎熬スルモノトセハ前記ノ計數ヲ得

容量ニアリテハ桝量者ノ巧拙ニ依リテ多少ノ差異アレトモ差鹽二百六十匁（煎熬當時重量）ヲ以テ一升ノ重量トシテ前記計數ヲ得

（四）製鹽ノ等級　　鹽ノ品質ハ石釜調製當初二釜乃至三釜ハ灰其他ノ夾雜物多クシテ其以後ノ釜ニ於テハ釜破壞ノ前二釜乃至三釜ノ分品質少シク劣等ナルノミ故ニ一晝夜分トシテ等級ヲ附スル能ハス

十三　鹽田一戶前又ハ一定段別ヨリ得タル製鹽總量

（一）容量　　三千三十一石四斗

明治三十三年ヨリ三十七年ニ至ル五箇年間ニ於テ賣捌キタル桝量ノ平均額ニ依ル今年次ニ依リ示セハ左ノ如シ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

年次	數量	年次	數量
三十三年	三、六八九、〇〇〇石	三十六年	二、八二四、〇〇〇石
三十四年	三、二〇二、〇〇〇	三十七年	三、〇八三、〇〇〇
三十五年	二、三五九、〇〇〇	平均	三、〇三二、四〇〇

(二)重量　四十四萬五千二百四十斤

重量ハ鹽ノ品質ニ依リ差異アレトモ平均一升ノ重量二百三十五匁トシテ前記ノ計數ヲ得

(三)等級別

二等	一萬六千二十八斤	
三等	二十三萬千八十斤	
四等	十五萬七千六百十五斤	
五等	二萬六千七百十四斤	
等外	一萬三千八百三斤	
計	四十四萬五千二百四十斤	

前記ノ等級ハ三十八年六月一日ヨリ十一月末日ニ至ル收納鹽竝ニ所持ノ劣等鹽ニ比例シ算出セシモノナレトモ專賣法實施前ニ在リテハ品質ノ劣ナルモノ其販路廣カリシニヨリ前記ノ等級別ニヨリテハ品質劣ナリシナラン

十四　居出場ノ構造、大小、廣狹　居出場ハ最下ノ部ニ粘土(ねば)五寸ヲ敷キ根太(末口五寸)二本ヲ横へ梁(末口二寸)十本(但シ二間ノ間ニ十本)ヲ其上ニ横へ之ニ八分板ヲ敷キ詰ム其他居出場ノ上ニ天井板ヲ覆ヘリ

從來ハ最下ニ石炭焚キ殻二尺許リヲ敷キ其上ニ五寸ノ粘土ヲ敷キ之ニ鹽ヲ取上ケ堆積セリ

十五　煎熬ニ關スル操作及其方法　鹹水溜(大坪)ニ通スル釜屋内鹹水溜(ひょうたん)ノ鹹水ヲ刎ネ釣瓶ニヨリ汲ミ溫

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

メ釜（一個容量一石四斗入）二個ニ注キ一釜煎熬中煙突ニ至ル餘炎ニヨリ熱シ次ノ釜ニ此溫メ釜中ノ鹹水ヲ注ク煎熬ノ有様ハ赤穗式ニアリテハ箱十能ヲ用ヒテ石炭ヲ供給シ一釜焚キ上クル迄ニ二回（一回ニ箱十能ニ十度）供給ス然ルニ下流（即チひちりん焚）ニテハ竈内燃燒ノ盛衰ニヨリテ石炭ノ供給ヲ加減ス今本調査釜屋ニ於テハ常ニ差鹽ヲ焚ケリ差鹽ハ其釜ノ焚キ始メテヨリ一時間四十四分ヲ經過シタル時ニ苦汁五斗五升（之レ前ノ釜ノ製鹽カしほかごニ於テ流レ出タルモノ）ヲ注加シ之レヨリ四十分間煎熬ヲ繼續シ結晶充分乾燥セサルママ押柄振及取柄振リヲ以テしほかごニ引出シ次回ノ釜ニ苦汁ヲ注加スル迄ハしほかごニ置キテ苦汁ヲ流出セシメ然ルトキ居出場ニ移動ス

十六　從來使用シタル釜及竈ノ變遷竝ニ使用燃料ノ變遷　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　二百二十四日

石釜ハ其築造ノ巧拙ト出來上リノ優劣トニ依リ煎熬シ得ラルル日數ニ長短アリ且ツ完全ニ出來上リタルモノト雖モ鹹水缺乏スルトキ（晴天ノ繼續ヲ推測シ未タ一枚焚ノ鹹水ナキニ漸次採取シ得ラルル目的ニ依リ釜立シタル後雨天續キトナリタル等ノ場合）ハ熄火セサルヲ得サル等ノ事由アルニ依リ（蓋シ稀ナリ）一釜ノ煎熬日數一定セサレトモ普通一枚ノ煎熬日數二十四五日間乃至三十三四日間トス而シテ一箇年ノ煎熬釜數八枚ニシテ一釜ノ煎熬日數二十八日間トシ前記ノ日數ヲ得

今標準鹽田ノ煎熬日數ヲ年次別ニ示セハ左ノ如シ

年次	日數	年次	日數	年次	日數
三十三年	二五〇	三十五年	一七八	三十七年	二五八
三十四年	二一〇	三十六年	二三四	平均	二三四

十九　一年間ノ平均收鹽量

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

容量　三千三十一石四斗　　重量　四十四萬五千二百四十斤

但シ重量ハ苦汁含有量ノ多少竝ニ鹽ノ品質トニ依リ一定シ難ク容量ハ桝量者ノ巧拙ニ依リ一定シ難シ

前記ハ製鹽場ヨリ賣捌キタル桝量額ニ依リ算出ス

二十　一箇年間ノ採鹹煎熬總費用　　上田分ハ越知郡生名村中濱分生名區ノ部ニ記載ノ如シ

中田分ハ豐田郡鷲浦村大字向田野浦四番濱ニシテ土地臺帳面積段別一町九段一畝十五歩ナリトス

一採鹹總費用　　金八百六十七圓四十三錢

內譯

鹽田地盤ニ屬スルモノ

費目	金額	說明
入替土代	四二、〇〇〇円	入替土六艘代　一艘ニ付七圓
沼井菰代	六、四八〇	沼井壺數百六十二　一箇年二度仕替　一枚ニ付二錢
當子代	三、二四〇	一箇年二度仕替三百二十四枚代　一枚ニ付一錢
莚代	一、二〇〇	地場用莚三十枚代　一枚ニ付四錢
簀竹代	一、五〇〇	七八寸竹　三束代　一束ニ付五十錢
沼井板代	四、〇〇〇	沼井板二十枚　一枚ニ付二十錢
松丸木代	二、〇〇〇	沼井修繕用松丸木末口三寸以下ノモノ二百貫代　十貫ニ付十錢
下穴桶代	三、五〇〇	下穴桶十箇代　一箇ニ付三十五錢
小石代	二、〇〇〇	潮旋修繕用小石一艘代　金二圓
粘土代	四、〇〇〇	沼井潮旋修繕用粘土二艘代　一艘ニ付二圓
貫木代	一、一〇〇	沼井及鹹水輸送樋修繕用貫木十本代　一本ニ付十一錢
計	七二、〇二〇	

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

採鹹用器械器具償却費（新調費）

費目	單位ノ稱呼	員數	單價	總額	保存年限	一ケ年償却金額	備考
			円	円		円	
金子挺	四	一、〇〇〇		四、〇〇〇	十箇年	四〇〇	
手引同	七	四〇〇		二、八〇〇	二箇年	一、四〇〇	
鎌同	五	〇、七〇		三五〇	三箇年	一一七	
引板枚	二	一、四〇〇		二、八〇〇	四箇年	七〇〇	櫻板
打ビ杓本	六	一、七〇		一、六二〇	三箇年	五四〇	
水カヒ杓同	二	一、二五〇		五〇〇	二箇年	一、六七	
水取杓同	五	一、二五〇		一、二五〇	三箇年	四一七	保存年限ハ柄ノミニ就テ云フ
寄セ挺	四	一、三五〇		一、四〇〇	七箇年	二〇〇	
掬ヒ込同	七	一、〇〇〇		七、〇〇〇	四箇年	一、七五〇	
振鍬同	六	六六〇		三、九六〇	三箇年	一、三二〇	
沼井堀木鍬同	七	六〇〇		四、二〇〇	四箇年	一、〇五〇	
初水桶荷	二	一、二〇〇		二、四〇〇	二箇年	一、二〇〇	
水取桶同	五	一、一〇〇		六、〇〇〇	四箇年	一、五〇〇	

採鹹用器械器具修繕費

品目	單位ノ稱呼	員數	一ケ年單位一ノ修繕回數	一ケ年修繕總回數	單位一ノ一回修繕金額	總金額	備考
					円	円	
金子挺	四	一	一	四	一〇〇	八〇〇	
打ビ杓本	六	七	七	四二	一、〇五	一、〇五〇	
掬ヒ込挺	七	七	七	四九	一、〇〇	九、八〇〇	
寄セ同	四	五	五	二	一、〇〇	四、〇〇〇	

費目	單位ノ稱呼	員數	單價	總額	保存年限	一箇年償却金額	備考
			円	円		円	
擔棒本	七	一、七〇		一一九〇	四箇年	二九八	
釣瓶箇	一	四〇〇		四〇〇	三箇年	一三三	
刻ネ木本	一	二、〇〇〇		二、〇〇〇	五箇年	四〇〇	
横木同	一	一、五〇〇		一、五〇〇	五箇年	三〇〇	諸木
水車挺	三	七、〇〇〇		二一、〇〇〇	六箇年	三、五〇〇	
下穴堀同	二	一、三〇		四〇三	三箇年	一四七	
弓張提灯箇	一	二〇〇		二〇〇	五箇年	〇四〇	
樋抜棒本	一	七〇〇		七〇〇	四箇年	一七五	
樋抜鈎同	一	一、五〇		一、五〇	三箇年	〇八三	
比重計箇	一	四〇〇		四〇〇	永年	〇四〇	利息年一ノ割
笠同	八	一、六〇		一、六〇	一簿年	一、六〇	
計				六六、五一〇		一六、〇三七	

採鹹用器械器具修繕費

品目	單位ノ稱呼	員數	一箇年單位一ノ修繕回數	一箇年修繕總回數	單位一ノ一回修繕金額	總金額	備考
					円	円	
沼井堀木鍬	挺	七	二	一四	三〇〇	四二〇〇	
振鍬同	六	一	一	六	四四〇	二、六四〇	
水かひ杓本	二	一〇	一〇	二〇	〇一五	五〇〇	
初水桶荷	二	一〇	一〇	二〇	〇五〇	一〇〇〇	

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

| | | |

名稱	金額	說明
大工	六二、〇〇〇円	一箇年ノ給料
上濱子	五六、〇〇〇〃	〃
差シ濱子	五五、〇〇〇〃	〃
初水炊	四七、〇〇〇〃	〃
	三八、〇〇〇〃	〃

名稱	金額	說明
月切	二四、〇〇〇円	七八ノ兩月一箇月ノ給料十二圓但シ食料給與
臨時雇	二二、五〇〇	夏季最多忙ノ時竝ニ濱子等病氣休業ノ際雇入人夫賃一日三十錢ノモノ二十五錢モノ等ナリ
寄子賃	五二、五〇〇	一日七錢ノモノ五人百五十日ノ持濱賃
計	三五七、〇〇〇	

食料其他ノ給與費

品目	稱呼	支給額	單價	總額	備考
米代	石	一八、二〇〇石	一五、〇〇〇円	二七三、〇〇〇円	濱子ニ給ス
同	同	二六、二五	一五、〇〇〇	三九三七	寄セ子ニ給ス（皆持ノ時一日二合五勺）五人ニ對シ二十一日分
味噌代	貫	四二、	二五〇	一〇五〇〇	
醬油代	升	三二、	一一〇	三、八四〇〇	
漬物代	桶	三、	一三〇〇	三九〇〇	
茶代	斤	八	〇七〇	五六〇	
薪代	貫	二三〇	〇二五	五、五〇〇	濱子小屋用
石油代	升	七二	一七〇	一二三四	
酒代				三一、五五〇	持濱酒手夏四十五日一人一日四錢六人分十圓八十錢殘ル百五日一人一日三錢五人分金十五圓七十五錢持初メ釜立釜倒シ祭日等ノ祝日一箇年十度一人一日十錢五人分五圓
肴代				一〇、四〇〇	七八ノ兩月一人一箇月四十五錢六人分五圓四十錢祝祭日十日一人一日十錢五人分五圓
祝儀				二、五〇〇	盆節期ノ素麵足袋手拭ノ雜品代一人前二十五錢ノ物品贈與費ニ度分
賞與費				二三、〇〇〇	盆及年末ノ勉勵手當
計				三六九、九一一	

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

品目	單位稱呼	員數	單價	總額	保存年限	一ヶ年償却金額
釜	箇	大一	円 六五〇	円 一〇〇	二箇年	円 五〇
鍋	同	小一	四五〇	一三〇〇	三箇年	四三
土瓶	同	同一	八〇〇	一六〇	二箇年	〇八〇
		上二	五〇〇	一〇〇〇	三箇月	三三〇
火箸	對	同一	〇四〇	〇七〇	七箇年	〇一〇
水擔桶	荷	下一	七〇〇	一二〇〇	五箇年	二四〇
水甕	箇	二	四〇〇	八〇〇	二十箇年	〇四〇
手桶	同	一	三五〇	三五〇	十箇年	三五
盥	大小	一一	一〇〇〇 一二〇〇	一〇〇〇 一二〇〇	十箇年	一〇〇 一二〇
摺鉢	箇	一	〇九〇	〇九〇	二箇年	〇四五
庖丁	同	一	一三〇	一三〇	一箇年	一三〇
下目籠	同	一	一一〇	一一〇	一箇年	一一〇
德利	同	一	〇九〇	〇九〇	一箇年	〇九〇

品目	單位稱呼	員數	單價	總額	保存年限	一箇年償却金額
米擔桶	荷	一	円 一一〇〇	円 一一〇〇	十箇年	円 一一〇
水手提	同	一	三〇〇	三〇〇	五箇年	〇六〇
杓	本	一	〇五五	〇五五	一箇年	〇五五
味噌桶	箇	一	三〇〇	三〇〇	十箇年	三〇
醬油樽	同	一	一五〇	一五〇	十箇年	一五
木割斧	挺	一	六〇〇	六〇〇	二十箇年	三〇
疊	枚	五	八〇〇	四、〇〇〇	五箇年	八〇〇
肥桶	荷	一	一、〇〇〇	一、〇〇〇	十箇年	一〇〇
肥杓	同	一	二五〇	二五〇	十箇年	二五
釣瓶	同	一	二五〇	二五〇	五箇年	〇五〇
桶類修繕費						四〇〇
計				一四、六七五		三、八六八

前項採鹹ニ屬スルモノ金二圓七十六錢三厘煎熬ニ屬スルモノ一圓十錢五厘

金千百七十四圓四十三錢四厘

二煎熬總費用

此內譯

竈釜(石釜)構造用品

費目	員數	單價	總金額	說明
赤土代	一艘	円 二五〇〇	円 二五〇〇	竈用
釜石代	二千枚	〇一二	二、〇〇〇	

費目	員數	單價	總金額	說明
赤土代	十六荷	円 〇一〇	円 三一〇	釜用
石灰代	十六俵	〇九〇	一四四〇	

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

費目	員數	單價	總金額	說明
鹽代	千百八十斤	百斤 四〇〇	四七二〇	
針金	二貫目	六〇〇	一、二〇〇	
さな板	一枚	一〇〇	一〇〇	
釣木	九本	二〇〇	一、八〇〇	

費目	員數	單價	總金額	說明
上燒莚代	九十六枚	〇四〇	三八四〇	
薪	四百貫	〇三	八、八〇〇	
温メ釜代	二箇	五、五〇〇	一一、〇〇〇	
計			五七、七二〇	

釜竈ノ構造用器具、器械竝ニ材料費

品目	單位稱呼	員數	單價	總金額	保存年限	一箇年償却金額
根座	本	二	八〇〇	一、六〇〇	六ケ年	二六七
釜板組	一	一	五、〇〇〇	五、〇〇〇	三ケ年	一、六六七
縁金	同	一	二〇、〇〇〇	二〇、〇〇〇	六ケ年	三、三三三
角金	同	一	三、〇〇〇	三、〇〇〇	六ケ年	五〇〇
さな臺石	箇	二	一〇〇	一〇〇	二ケ年	一〇〇
釜石臺	本	四五	〇五〇	二、二五〇	四ケ年	五六三
みやす金	同	一	一、五〇	一、五〇	三ケ年	〇五〇
すらし金	枚	四	一、五〇	六〇〇	一ケ年	六〇〇
釜柱	本	四	二〇〇	八〇〇	二ケ年	四〇〇
梁	同	二	八〇〇	一、六〇〇	二ケ年	八〇〇

品目	單位稱呼	員數	單價	總金額	保存年限	一箇年償却金額
ころがし	本	二	八〇〇	一、六〇〇	二ケ年	八〇〇
棒摺	同	二	〇四〇	〇八〇	十ケ年	〇〇八
杓（長柄）	同	二	〇三〇	〇六〇	三ケ年	〇二〇
水準器	挺	一	四〇〇	四〇〇	十ケ年	〇四〇
木槌	同	五	〇七〇	三五〇	五ケ年	〇七〇
鏝	同	一	一六〇	一六〇	二ケ年	〇八〇
突	同	一	一七〇	一七〇	五ケ年	〇三四
定規	本	一	〇五〇	〇五〇	五ケ年	〇一〇
鍬手斧	挺	一	三五〇	三五〇	五ケ年	〇七〇
計				三八、四二〇		九、四二三

釜場用器具器械償却費（新調費）

品目	單位稱呼	員數	單價	總額	保存年限	一箇年償却金額
くべ十能	挺	一	三〇〇	三〇〇	五ケ年	〇六〇
箱十能	挺	一	五〇〇	五〇〇	一ケ年	五〇〇

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

煎熬用器具器械修繕費同消耗品費

品目	単位稱呼	員數	一箇年單位一ノ修繕回數	一箇年總回數	單位一ノ一回修繕費	總金額
緣金組	一	一	一	一	一、三〇〇円	一、三〇〇円
角金	同	一	一	一	三〇〇	三〇〇
溫め釜	ケ	二	三	六	二五〇	一、五〇〇
釜釣金本	四五	一	一	四五	〇一〇	四五〇
鍬手斧	挺	一	一	一	一〇〇	一〇〇
くべ十能	同	一	一	一	三一〇	三一〇
割十能	同	一	一	一	二五〇	二五〇
てこ	挺	二	三	六	二五〇円	一、五〇〇円
箱十能	同	一	一	一	一五〇	一五〇
熾引	同	一	一	一	一三〇	一三〇
刎ね釣瓶	ケ	一	一〇	一〇	四〇〇	四〇〇
釜入杓本	二	二	八	一六	二五〇	四〇〇
苦汁杓	同	一	八	八	二五〇	二〇〇
取柄振	挺	一	二〇	二〇	〇六五	一、三〇〇
割十能	同	一	二	二	一五〇	三〇〇
てこ	同	二	一二〇〇	二四〇〇	二ケ年	〇五〇
熾引十能	同	一	五〇〇	五〇〇	四ケ年	〇五〇
石割鎚	同	一	三〇〇	三〇〇	十ケ年	一〇〇
殻引	同	一	一、〇〇〇	一、〇〇〇	四ケ年	一二五
手鉏蓋	枚	四	一、二五	五〇〇	四ケ年	一〇〇
手鉏切本	二	二	〇五〇	一〇〇	三ケ年	〇三三
籠板	枚	二	一〇〇	二〇〇	一ケ年	二〇〇
灰出鍬	挺	一	五〇〇	五〇〇	二ケ年	二五〇
刎ネ釣瓶	ケ	一	六五〇	六五〇	二ケ年	三五
炭繰木鍬	挺	一	五〇〇	五〇〇	二ケ年	二五〇
釜入杓本	二	二	三〇〇	六〇〇	一ケ年	六〇〇
苦汁杓	同	一	二五〇	二五〇	一ケ年	二五〇
取柄振	本	一	一〇〇	一〇〇	二ケ年	〇五〇
押柄振	同	一	一〇〇	一〇〇	二ケ年	〇五〇
鹽刎ネ鍬	挺	一	五〇〇	五〇〇	一ケ年	五〇〇
三つ目	同	一	五〇〇	五〇〇	五ケ年	一〇〇
こうら起し	同	一	二五〇	二五〇	二ケ年	一二五
鳶口	同	一	二〇〇	二〇〇	一ケ年	二〇〇
行燈	ケ	一	〇五〇	〇五〇	三ケ年	〇一七
竹箒本	三	一	〇五〇	一五〇	一ケ年	六〇〇
玄翁	挺	一	一、〇〇〇	一、〇〇〇	十五ケ年	〇六七
手洗盥	ケ	一	一五〇	一五〇	二ケ年	〇七五
鉞	同	一	三〇〇	三〇〇	五ケ年	〇六〇
計				一三、五〇〇		六、五四二

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

品目	單位稱呼	員數	一ヶ年單位一ノ修繕回數	一ヶ年總回數	單位一ノ一回修繕費	總金額
押柄振挺	一	二〇	二〇	二〇	円 〇、〇五	円 一、〇〇
三ノ目同	一	一	一	一	〇、七〇	〇、七〇
鳶口同	一	三	三	三	〇、三〇	〇、九〇

建物修繕費

釜場石炭納屋修繕費

品目	單位稱呼	員數	一ヶ年單位一ノ修繕回數	一ヶ年總回數	單位一ノ一回修繕費	總金額
手洗盥	ケ	一			円 〇、三〇	円 一、五〇
釜屋油代		四升	五	五	一升付 三五	一、四〇〇
計						二、二八〇

費目	金額	說明
瓦代	円 一、四〇〇	瓦百枚代
松板代	一、五〇〇	松板一坪五十錢三坪代
松丸太代	二、〇〇〇	松丸太末口四寸以下ノモノ二百貫代十貫ニ付十錢
木工賃	一、八〇〇	木工三人　一人分賃六十錢

費目	金額	說明
泥工賃	円 一、二〇〇	泥土二人　一人分賃六十錢
雜品代	五〇〇	釘其他雜品代
計	八、四〇〇	

勞銀

名稱	給料額	說明
日釜焚	円 五二、〇〇〇	一箇年ノ給料
夜釜焚	五五、〇〇〇	〃
石殼捨賃	五、〇〇〇	一艘五十錢ノモノ十艘代
計	一二、〇〇〇	

勞働者食料及諸給與費

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

品目	支給額	單價	總金額	支給法
米代	三一八五石	一五、〇〇〇円	四七、七七五円	
茶代	四斤	〇、七〇	二、八〇	
味噌代	十八貫	二、五〇	四五、〇〇	
醬油代	一斗三升	一、二〇	一五、六〇	
漬物代	一挺	一、三〇〇	一、三〇〇	
酒代			一五、五〇〇	持濱酒手夏四十五日一日四錢二人分金七圓二十錢殘ル百五日一日三錢二人分六圓三十錢祝日十日一人一日十錢此金二圓

品目	支給額	單價	總金額	支給法
肴代			三、八〇〇円	七八ノ兩月一箇月四十五錢二人分一圓八十錢祝日十日一日一人十錢此金二圓
祝儀			一、〇〇〇	盆節季ノ贈與品代一人前二十五錢二人分五十錢ノ二度分
賞與費			六、〇〇〇	盆節季ノ賞與金一人前三圓二人分
計			八一、七一五	

金八百八十二圓二十六錢　燃料費

內譯

品目	數量	百斤當價額	總價額
平戸炭	二六八、三〇〇斤	二〇〇円	五三六、〇〇〇円
元山炭	二四六、九〇〇	一四〇	三四五、六六〇
計	五一五、二〇〇		八八二、六〇

外ニ金一圓十錢五厘　採鹹ノ部記載ノ炊事用具費

下田分　豐田郡名荷村三百八十七番地　三百八拾八番地　花脇濱

鹽田段別　二丁八段五畝二步

一採鹹總費用　金千二百四十五圓五十三錢四厘（一段當四十三圓七十錢三厘）

內譯

鹽田地盤ニ屬スルモノ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

費目	金額	說明
入替土代	六〇、〇〇〇円	入替土十艘代　一艘ニ付六圓
沼井菰代	一〇、六八〇	五百三十四枚代　一枚ニ付二錢沼井壹二百六十七枚一ヶ年二度仕替
礎子代	五、三四〇	礎子五百三十四枚　一枚ニ付一錢
莚代	四〇〇	莚十枚　一枚ニ付四錢
簀竹代	一、八〇〇	六七寸竹四束　一束ニ付四十五錢
沼井板代	五、一〇〇	沼井板三十枚　一枚ニ付十七錢
松丸木代	五、三四〇	松丸木二百六十七本　一本二錢

費目	金額	說明
下穴桶代	二、一五〇円	二十七ヶ代　一箇ニ付四十五錢
小石代	二、〇〇〇	小石一艘代
粘土代	二、五〇〇	粘土一艘代
貫木代	一、〇〇〇	貫十枚　一枚ニ付十錢
羊齒代	五、〇〇〇	羊齒五百貫代　十貫ニ付十錢
計	一二、一三〇	

採鹹用器械器具償却費

費目	單位稱呼	員數	單價	總額	保存年限	償却金額	備考
金子挺	挺	八	一、〇〇〇円	八、〇〇〇円	七ヶ年	一、一四三円	
手引同	同	一二	三、八〇	四、八〇〇	二ヶ年	二、〇九〇	
鎌同	同	五	〇、七〇	三五〇	二ヶ年	一七五	
引板枚	枚	二	五〇〇	一、〇〇〇	一ヶ年	一、〇〇〇	
打び杓本	本	二	二、五〇	二、七五〇	二ヶ年	一、三七五	
水かひ杓同	同	二	二、五〇	二、七五〇	二ヶ年	一、三七五	
寄セ挺	挺	九	三五〇	三、一五〇	五ヶ年	六三〇	保存年限ハ柄ノミニ就テ云フ
掬ひ込同	同	二	一、〇〇〇	一、〇〇〇	四ヶ年	二、七五〇	
振鍬同	同	二	六〇〇	六、六〇〇	三ヶ年	二、二〇〇	
沼井堀木鍬							
初水桶荷	同	二	六〇〇	六、六〇〇	四ヶ年	一、六五〇	
水取桶	同	八	一、一〇〇	八、八〇〇	二ヶ年	二、九三	

費目	單位稱呼	員數	單價	總額	保存年限	償却金額	備考
擔棒	本	二	一〇〇円	一、一〇〇円	八ヶ年	一三八円	
釣瓶	ケ	二	五五〇	一、一〇〇	三ヶ年	三六六	
刎ネ木	本	二	二、〇〇〇	四、〇〇〇	五ヶ年	八〇〇	
横木	同	二	三五〇	七〇〇	二ヶ年	三五〇	
水車	挺	大一小一	六四〇〇〇五一〇〇	二、五〇〇	十五年	七六七	
下穴堀	同	一	二五〇	二五〇	五ヶ年	〇五〇	
弓張提灯	張	一	四〇〇	四〇〇	十ヶ年	〇四〇	
樋抜棒	本	一	一、〇〇〇	一、〇〇〇	三ヶ年	三三三	
樋抜鈎	同	一	二五〇	二五〇	三ヶ年	〇八三	
比重計	同	一	四〇〇	四〇〇	四ヶ年	一〇〇	
笠	枚	二	〇一〇	二〇	一ヶ年	二〇	
計				七九、四〇〇		二、六六八	

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

採鹹用器械器具修繕費

品目	單位稱呼	員數	一ヶ年單位一ノ修繕回數	一ヶ年修繕總回數	單位ノ一回修繕金額	總金額
金子	挺	八	一	八	円 二〇〇	円 一、六〇〇
打び杓	本	一二	五	五五	〇、二五	一、三七五
掬ひ込	挺	一二	五	五五	〇、三〇	二、一〇〇
寄せ	同	九	五	四五	一、五〇	六、七五〇
沼井堀木鍬	同	一二	二	二三	二、五〇	五、五〇〇
振鍬	同	一二	一	一二	三、〇〇	三、三〇〇
水かひ杓	本	一二	五	五五	〇、二五	一、三七五
初水桶	荷	三	五	一五	〇、四〇	六〇〇

品目	單位稱呼	員數	一ヶ年單位一ノ修繕回數	一ヶ年修繕總回數	單位一ノ一回修繕金額	總金額
水取桶	荷	八	五	四〇	円 〇、五〇	円 二、〇〇〇
釣瓶	ヶ	二	五	一〇	〇、四〇	四〇〇
水車	挺	二	一	二	三〇〇	六〇〇
樋拔捧	本	一	隔年 一	〇、五	五〇〇	二、五〇
樋扱鉤	本	一	〃 一	〇、五	三〇〇	一、五〇
子竹代	束	三〇			四〇〇	一二、〇〇〇
計						四八、〇〇〇

堤防、樋門及溝渠修繕費

品目	金額	說明
樋管代	円 二、四〇〇	甕樋三本代　一本ニ付八十錢
樋ノ子代	六、〇〇〇	四十個　一個十五錢
樋綱代	六〇〇	鐵線一本代
割石代	一五、〇〇〇	割石三百ヶ代　一ヶ五錢
小栗石代	一、二五〇	小栗石半艘代
石工賃	一〇、〇〇〇	日當五十錢ノモノ二十人分賃
計	三五、二五〇	

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

建物修繕費

濱子小屋及鹹水貯藏修繕費

品目	金額	説明
瓦代	一、三〇〇円	瓦百枚代
板代	一、二〇〇	松板二坪　一坪六十錢
赤土代	二、五〇〇	赤土一艘代
釘代	五〇〇	一貫目代
粘土代	五、〇〇〇円	二艘代
泥工賃	一、〇〇〇	土工二人分賃金
木工賃	一、〇〇〇	木工二人分賃金
計	一三、五〇〇	

勞銀

名稱	金額	備考
大工	六九、〇〇〇円	一ヶ年給金
上濱子	六四、〇〇〇	同
差シ濱子	六四、〇〇〇	同
三人目	六四、〇〇〇	同
雨脇	五七、〇〇〇	同
初水	五二、〇〇〇	同
役無し	五〇、〇〇〇円	同
炊	四八、〇〇〇	同
月切	二〇、〇〇〇	七八兩月一ヶ月十圓　モノ一人但食料給與
寄せ子	八四、〇〇〇	持濱百五十日寄セ子八人一人一日ニ付七錢
計	五七二、〇〇〇	

食料及諸給與費

勞銀ヲ給料ニ依リ定メタル者ニ支給ス

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

炊事用具其他ノ雜費償却費

品目	稱呼	支給額	單價	總額	備考
米代	石	貳拾貳石四斗	一五、〇〇〇円	三三六、〇〇〇円	
味噌代	貫	六〇	一、一〇〇	二、〇〇〇	
醬油代	升	四〇	一、一〇	四、八〇〇	
漬物代	挺	三	一四、〇〇〇	四、二〇〇	
茶代	斤	一五	〇、五〇	七五〇	
薪代	貫	二五〇	〇、〇一五	六、二五〇	

品目	稱呼	支給額	單價	總額	備考
小屋油代	升	四、八	三一〇円	一、五三六円	
敷莚代	枚	一〇	〇、七〇	七〇〇	持濱酒手祝祭日酒肴料及年末盆ノ祝儀費
酒肴及祝儀				四〇、五〇〇	
賞與費				三五、〇〇〇	盆年末ノ勉勵手當
計				四四一、七八六	

品目	單位稱呼	員數	單價	總額	保存年限	一ヶ年ノ償却金額
釜	ケ	二	一、一〇〇円	一、一〇〇円	一ヶ年	一、一〇〇円
鍋	同	一	三、〇〇〇	三、〇〇〇	同	三〇〇
土瓶	同	二	一、〇〇〇	二、〇〇〇	同	二〇〇
火箸	對	一	〇、七〇	〇、七〇	七ケ年	〇、一〇
水擔桶	ケ	二	四、〇〇〇	八、〇〇〇	五ケ年	一、六〇
水甕	同	二	四、〇〇〇	八、〇〇〇	五ケ年	一、六〇
手桶	同	一	三、〇〇〇	三、〇〇〇	三ケ年	一、〇〇
盥	同 大小	一一	一、〇〇〇 一、一五〇	二、一五〇	四ケ年	二八〇
摺鉢	同	二	〇、八〇	一、六〇	一ケ年	一、六〇
庖丁	挺	一	一、三〇	一、三〇	一ケ年	一、三〇
德利	ケ	二	一〇〇	二〇〇	五ケ年	四〇
米擔桶	荷	一	一、〇〇〇円	一、〇〇〇円	五ケ年	二〇〇円
水手提	ケ	二	二〇〇	四〇〇	二ケ年	二〇〇
杓	本	二	〇、五〇	一〇〇	一ケ年	一〇〇
味噌桶	挺	一	二、五〇	二、五〇	五ケ年	〇、五〇
醬油樽	同	一	一、五〇	一、五〇	五ケ年	〇、三〇
木割斧	同	一	三〇〇	三〇〇	十ケ年	〇、三〇
肥桶	ケ	一	一、〇〇〇	一、〇〇〇	三ケ年	三三三
肥杓	本	一	〇、七〇	〇、七〇	一ケ年	〇、七〇
米入桶	ケ	一	三〇〇	三〇〇	十ケ年	〇、三〇
計				八、七八〇		三、六九一

前項炊事用具費採鹹ニ屬スルモノ參圓貳錢煎熬ニ屬スルモノ六拾七錢壹厘ナリ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

二煎熬總費用　金千貳百參拾六圓四錢四厘

此内譯

竈釜（石釜）構造用品

費目	員數	單價	總金額	說明
赤土代	一艘	二、五〇〇	二、五〇〇	竈用
釜石代	二千二百五十枚	〇、一一	二四、七五〇	
赤土代	四百五拾貫	十貫　〇、三〇	一、三五〇	釜用
石灰代	十八俵	〇、八〇	一、四四〇	
鹽代	千四百四十斤	百斤　四〇〇	五、七六〇	
針金	五貫目	六〇〇	三、〇〇〇	

費目	員數	單價	總金額	說明
さな板	一枚	一、五〇	一、五〇	
釣木	九本	二〇〇	一、八〇〇	杉丸太
薦代	九十枚	〇、四〇	三、六〇〇	
薪	四百五拾貫	十貫　二〇〇	九、〇〇〇	
温め釜	二ヶ	五、五〇〇	一一、〇〇〇	
計			六四、三五〇	

釜、竈築造用器具、器械並ニ材料費

品目	單位稱呼	員數	單價	總金額	保存年限	一ヶ年ノ償却金額
根座	本	二	一、〇〇〇	二、〇〇〇	八ヶ年	二五〇
釜板組	一	一	四、二〇〇	四、二〇〇	三ヶ年	一、四〇〇
縁金	同	一	一七、〇〇〇	一七、〇〇〇	十ヶ年	一七〇〇
角金	同	一	一、六四〇	一、六四〇	十ヶ年	一六四
さな臺石	ヶ	二	二〇〇	四〇〇	十ヶ年	〇四〇
釜釣金	本	四五	〇、七〇	三一五〇	三ヶ年	一〇五〇

品目	單位稱呼	員數	單價	總金額	保存年限	一ヶ年ノ償却金額
みやす金	挺	一	一一〇	一一〇	十ヶ年	〇一一
すらし金	組	一	八〇〇	八〇〇	二ヶ年	四〇〇
釜柱	本	四	二〇〇	八〇〇	十ヶ年	〇八〇
梁	同	二	三五〇	七〇〇	二ヶ年	三五〇
あろがし	同	二	三五〇	七〇〇	二ヶ年	三五〇
捧摺	同	二	〇一一〇	〇四〇	一ヶ年	〇四〇

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

品目	単位ノ稱呼	員數	單價	總額	保存年限	一ヶ年ノ償却金額
杓	本	三	〇、一一〇	〇、三三〇	一ヶ年	〇、一一九
水準器	ヶ	一	五、〇〇〇	五、〇〇〇	十ヶ年	〇、〇〇五
木槌	挺	五	〇、二七〇	一、三五〇	五ヶ年	〇、〇五〇
鍬	同	一	一、一五〇	一、一五〇	二ヶ年	六、一六五
突	同	一	一、一五〇	一、一五〇	八ヶ年	〇、一九
定規	同	一	〇、五〇	〇、五〇	十ヶ年	〇、〇〇五
鍬手斧	同	一	五、〇〇	五、〇〇	十ヶ年	〇、〇五〇
計				三三、三一〇		六、一六五

釜場用器具器械償却費

煎熬用器具器械修繕費同消耗品費

品目	単位ノ稱呼	員數	單價	總額	保存年限	一ヶ年ノ償却金額
くべ十能	挺	一	五、〇〇	五、〇〇	七ヶ年	〇、七一
箱十能	同	一	四、〇〇	四、〇〇	一ヶ年	四、〇〇〇
割十能	同	一	一、一〇〇	一、一〇〇	五ヶ年	二二〇
てこ	同	二	一、〇〇〇	二、〇〇〇	四ヶ年	五、〇〇〇
煨引十能	同	一	八〇〇	八〇〇	八ヶ年	一〇〇
石割鎚	同	二	二〇〇	四〇〇	十ヶ年	〇、四〇
温めこさげ	同	一	二〇〇	二〇〇	四ヶ年	〇、五〇
手古蓋	枚	四	一〇〇	四〇〇	二ヶ年	二〇〇
手古切本		四	〇三〇	一二〇	二ヶ年	〇、六〇
灰出鍬	挺	二	六〇〇	一二〇〇	二ヶ年	六〇〇
刎ね釣瓶	ヶ	一	三五〇	三五〇	二ヶ年	一七五
刎ね木本		一	三〇〇	三〇〇	三ヶ年	一〇〇
横木	同	一	一五〇	一五〇	三ヶ年	〇、五〇
釜入杓	同	三	三〇〇	九〇〇	二ヶ年	四五〇
苦汁杓	同	六	二五〇	一五〇〇	二ヶ年	七五〇
取柄振本		一	三〇〇	三〇〇	一ヶ年	三〇〇
押柄振	同	四	一〇〇	四〇〇	一ヶ年	四〇〇
鹽刎ネ鍬	同	一	五〇〇	五〇〇	一ヶ年	五〇〇
苦汁雜柄振	挺	二	〇五〇	一〇〇	一ヶ年	一〇〇
三つ目	本	一	五〇〇	五〇〇	五ヶ年	一〇〇
こうら起し	挺	一	〇八〇	〇八〇	五ヶ年	〇一六
鳶口	同	一	一五〇	一五〇	五ヶ年	〇三〇
行燈	ヶ	一	〇五〇	〇五〇	二ヶ年	〇二五
縁切鎌	同	一	一五〇	一五〇	一ヶ年	一五〇
竹箒本		八	〇五〇	四〇〇	一ヶ年	四〇〇
苦汁桶	ヶ	一	三〇〇	三〇〇	一ヶ年	三〇〇
漏斗	同	一	三五〇	三五〇	一ヶ年	三五〇
籠板	枚	二	一〇〇	二〇〇	一ヶ年	二〇〇
盥	ヶ	一	二〇〇	二〇〇	二ヶ年	一〇〇
計				一四、〇〇〇		六、七三七

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

品目	單位稱呼	員數	一箇年單位一修繕回數	一箇年總回數	單位一ノ一回修繕費	總金額
縁金	組	一	一	一	一、〇〇〇	一、〇〇〇
角金	同	一	一	一	三〇〇	三〇〇
温め釜ケ	同	二	二	四	三〇〇	一、二〇〇
釜釣金	本	四五	一	四五	一〇	四五〇
鍬手斧挺	同	一	一	一	一五〇	一五〇
くべ十能	同	一	一	一	二〇〇	二〇〇
割十能	同	一	一	一	二五〇	二五〇
てこ	同	二	二	四	二五〇	一、〇〇〇
箱十能	同	一	一	一	三三〇	三三〇
煨引	同	一	一	一	一五〇	一五〇
石割鎚	同	一	一	一	〇八〇	〇八〇
温こさけ	同	一	二	二	一〇〇	二〇〇

品目	單位稱呼	員數	一箇年單位一修繕回數	一箇年總回數	單位一ノ一回修繕費	總金額
刎ね釣瓶	ケ	一	五	五	〇五〇	二五〇
釜入杓	本	三	五	一五	〇四〇	六〇〇
苦汁杓	同	一	五	五	〇四〇	二〇〇
取柄振	同	一	九	九	〇七〇	六三〇
押柄振	同	四	五	二〇	〇七〇	一、四〇〇
みつ目	挺	一	二	二	一〇〇	二〇〇
鳶口	同	一	四	四	〇五〇	二四〇
盥	ケ	一	四	四	〇三〇	一二〇
鹽刎ね鍬	挺	一	二	二	一〇〇	四〇〇
漏斗	ケ	一	五	五	〇四〇	二〇〇
こうら起し	挺	一	一	一	〇二〇	〇二〇
計						九四七〇

建物修繕費

釜場石炭納屋修繕費

費目	金額	說明
瓦代	四、二〇〇円	瓦三百枚代　百枚ニ付一圓四十錢
杉板代	二、〇〇〇	一坪一圓ノモノ二坪代
松丸太代	一、二〇〇	二間物三本代　一本四十錢
木工賃	一、五〇〇	日當五十錢ノモノ三人
泥工賃	一、〇〇〇	日當五十錢ノモノ二人

費目	金額	說明
赤土代	二五〇〇円	赤土一艘代
釘代	五四五	釘一貫九拾目　百目ニ付五錢
松板代	一、〇〇〇	一坪五十錢ノモノ二坪代
計	一三、九四五	

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

勞銀

名稱	給料額	說明
日釜焚	六四、〇〇〇円	一ヶ年給料
夜釜焚	六、〇〇〇〃	

名稱	給料額	說明
石殼拾賃	七、五〇〇円	一艘ニ付拾賃五十錢ノモノ十五艘代
計	一三、五〇〇	

勞動者食料及諸給與費

品目	支給額	單價	總金額	備考
米代	五石二斗五升	一、五〇円	七八、七五〇円	
茶代	六斤	〇、五〇	三〇〇	
薪代	五〇貫	〇、二五	一二、五〇	
味噌代	十五貫	二〇〇	三、〇〇〇	
醬油代	一斗	一、三〇	一、二〇〇	

品目	支給額	單價	總金額	備考
漬物代	一桶	一、四〇〇円	一、四〇〇円	
酒肴及祝儀			一五、三三〇	持濱酒手祝祭日ノ酒手年末盆ノ祝儀品等
釜屋用油代	五升	三三〇	一、六〇〇	
賞與費			六、〇〇〇	盆年末ノ勉勵手當
計			一〇八、三三〇	

一金八百九十三圓三十七錢六厘　燃料費

內譯

名稱	使用數量	百斤當價額	總價額	使用歩合
三池炭	五〇、七六〇斤	二円五〇	一二六、九〇〇円	
粘炭	二〇三、〇四〇	一、九〇	三八五、七七六	

名稱	使用數量	百斤當價額	總價額	使用歩合
さる炭	二五三、八〇〇斤	一、五〇円	三八〇、七〇〇円	
計	五〇七、六〇〇		八九三、三七六	

一金六十七錢一厘　採鹹ノ部記載炊事用器具費

二十一　從來平年ニ於ケル鹽田一定段別ノ收支計算表　標準トセル鹽田前記ニ同シ（向田野浦四番濱）自作

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

収　入

一金三千三百六十九圓五拾九錢

但シ明治三十六年分製鹽二千八百二十四石此一石當賣渡平均相場一圓十九錢三厘二毛

一金一圓五十錢　勞働者糞尿代

計　三千三百七十一圓九錢

支　出

費目	金額	説明
採鹹ニ屬スル費用	八六七、四三〇円	前詳記ノ通リ
煎熬ニ屬スル費用	一、七〇、四三四	同
建物償却費	五六、〇六七	後段明細書ノ通リ
公課	六五、二一七	三十六年度中實納額
包裝費	一九七、四六一	後段記載ノ通
資本金利子	一八七、七九	同
運送費	一六、六六八	三十六年中實拂額
雜費	三、八五四	前各項ニ屬セサル費用
計	二、五六四、九一〇	

差引純益金八百六圓十八錢

建物償却費明細書

建物名稱	棟數	坪數	見積價格	保存年限	償却金額
鹹水貯藏場	一	八〇	五六〇、〇〇〇円	三十五ヶ年	一六、〇〇〇円
釜屋	一	二七、三五	三五四、〇〇〇	三十ヶ年	一二、八〇〇
同上四ッ組以上	四		七五、〇〇〇	十ヶ年	七五〇〇
石炭納屋	一	一〇	一〇〇、〇〇〇	十五ヶ年	六、六六七
建物名稱	棟數	坪數	見積價額	保存年限	償却金額
貯鹽倉庫	一	一三、五	二七〇、〇〇〇円	四十五ヶ年	六、〇〇〇円
濱子小屋	一	一八、	三四、〇〇〇	四十ヶ年	八、一〇〇
計			一、六八三、〇〇〇		五六、〇六七

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

包裝費內譯

一金百四十圓三十錢八厘　俵大小合計一萬千二百三十俵代

一金五十七圓十五錢三厘　繩代束數不詳

合計百九十七圓四十六錢一厘

資本金利子

一固定資本金利子　金百四十五圓四十七錢九厘

內譯

名稱	見積金額	名稱	見積金額
製鹽場敷地	二三〇、〇〇〇円	器具器械代	一三、六六五
建物價額	一、六八三、〇〇〇	計	二、四四四、六六五
鹹水溜	三八〇、〇〇〇		

前金額ノ年利率百分ノ六

一運轉資本金利子　金四十二圓三十錢

用途	金額	說明	用途	金額	說明
給料	一八一、五〇〇円	濱子給料前貸	雜費	一〇〇、〇〇〇円	莚繩ノ買入及器具器械ノ補充修繕等
白米代	六七、五〇〇	白米一石十三圓五十錢ノモノ五石買入代	計	四七〇、〇〇〇	
石炭買入代	二二〇、〇〇〇	石炭買入代			

前記金額ノ年利率百分ノ九

計百八十七圓七十七錢九厘

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

納付ニ要スル費用

費目	百斤當單價	數量	金額	備考
運賃	〇、〇一〇厘	一二八、〇〇〇斤	一二、八〇〇円	夜間製鹽場ヨリ鹽務局倉庫所在地ノ海岸迄運送スルモノ
陸上賃	〇、〇〇九	三一七、一〇〇	二八、五四八	同上晝間迄ニ運送スルモノ
計	〇、〇三	三七五、二〇〇	一一、二五六	鹽務局倉庫ニ納メスシテ直チニ買受入アルモノノ檢査ニ提供スルモノノミ陸上スルモノ
	〇、〇六	七〇、〇〇〇	四、二〇〇	鹽務局倉庫迄陸上スルモノ
			五六、八〇四	

前記ハ當管內ニ於ケル目下所定ノ單價ヲ基礎トシ見込數量ニ依リ算出セシモノナレトモ專賣後ニ於ケル實況ハ現品拂底ノ爲メ販賣業者カ鹽ノ買入ヲ急ク ト競爭買ヒトニ依リ此費用ノ多クハ販賣業者ヨリ支辨シツツアルモノノ如シ

二十二　其他採鹹煎熬ノ方法、鹽田、釜竈、其他ニ關シテ進步シクル點、改良ヲ要スヘキ點及改良案

採鹹操作ノ進步シタル點　入替土ハ明治ノ初年以前ハ當地方海底ノ土砂ヲ用キシニ粘質强ク濾過時間ニ多數ヲ用セシカ其後讃岐地方ノモノヲ用フルニ至レリ同地方ノモノハ粘脆適度ニシテ最モ濾過ニ適ス

明治初年以前ハ日持ニシテ撒砂ヲ沼井臺ノ四周ニ集メ呑ヲ用ヒ之レヲ臺中ニ持込ムノ操作ヲ執リシモ其後替持ノ利益ナルト呑ノ代用トシテ掬ヒ込ヲ用フルニ至レリ

鹽田ノ進步シタル點　明治ノ初年頃迄ハ潮旋ノ周邊ニ緣ナカリシ爲メ撒砂ノ潮旋ニ隧下スルモノ多カリシカ其後緣ヲ設ケテ之レヲ防クニ至レリ

釜竈ノ進步シタル點　釜ハ明治ノ初年迄ハうと切ト稱ヘ其さな龜ノ甲形ナルモノヲ用ヒ温メ釜一本（一石六斗入）懸ナリシモ其後赤穗流七輪焚等ヲ傳習シ温メ釜二本ヲ用キテ煎熬スルニ至レリ近來ニ至リ鍛鐵釜鑄鐵釜ヲ用フルモノアルニ至レリ其生產費等ハ後述參考ノ部記載ノ如シ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

改良案　鹽業ノ改良ハ生産費ヲ節シテ生産額ヲ嵩ムルニ在リ山來各鹽業家カ苦心焦慮本業ノ改良ヲ企圖スルヤ久シ其方法モ亦種々アルヘシ本官職ヲ鹽務ニ奉スル日尚淺ク未タ充分ナル講究ヲ遂クル能ハスト雖モ今一二ヲ錄スレハ左ノ如シ

（一）沼井菰ノ改善ヲ圖ルコト　沼井菰ハ常ニ土中ニ在リテ時ニ日光ニ晒サレ時ニ海水ニ浸サルルヲ以テ其腐敗速カナルモ從來當地方ノ鹽業家ハ一ケ年漸ク二回ヲ入替フルノミ斯クテハ其腐敗セル沼井菰ニヨリテ濾過セラレタル鹹水ハ之レヲ煎熬スルモ色澤ニ於テ純白ナル製鹽ヲ得ル能ハス故ニ沼井菰ニ代フルニ「ヒシキ竹」（竹ヲ圓筒ノ儘碎キ平カニ開キタルモノ）ヲ以テセハ此腐敗ノ混入スル恐レナク且ツ耐久力ニ於テ沼井菰ニ勝ル數倍ナラン

（二）温メ釜ノ改良ヲ企圖スルコト　當管内鷺浦村大字向田之浦橋岡勇次氏ノ創設セル大皷釜ハ煎熬釜下部ニ温メ釜ヲ裝置シ普通温メ釜ヲ裝置スルケ所ニ小形ノ鐵製煎熬釜ヲ裝置ス此煎熬釜ヨリ得ル製鹽斤數一ケ年約七萬斤以上トシ此石炭價額約二百圓以上トス此温メ釜煎熬釜失費ニ於テ普通ノモノニ比シ五十圓多キヲ要スルモ尚百五十圓ノ利アリ故ニ本裝置ノ普及ヲ計ルハ實ニ刻下ノ急務トス

（三）沼井臺ノ改善ヲ圖ルコト　沼井臺裝置ノ廣濶ナル爲メ鹽田地盤ヲ縮少シ撒砂面積ノ狹少ナラシムルノ憾アリ今沼井臺中板ヲ除去シ沼井壺ヲ一方ニノミ設ケ沼井臺ノ幅員ヲ縮少スルトキハ比重ノ均一ナル鹹水ヲ得ラルルト同時ニ前記ノ目的ヲ遂シ得ラレンカ

（四）鑄鐵釜ノ普及ヲ圖ルコト　鑄鐵釜ハ未項記載ノ如ク一ケ年ノ償却金僅カニ二十七八圓ニ過キス之レヲ石釜ノ一ケ年五十餘圓ヲ要スルニ比シ利益二十餘圓トス本釜ノ普及ヲ圖ルモ改良ノ一トス

（五）鹹水濃縮法ヲ講スルコト　各製鹽業者カ目下非常ノ恐慌ヲ來タセルハ燃料ノ騰貴ニ在リ故ニ鹹水ヲ濃縮シテ燃料ノ節減ヲ圖ルモ亦改良ノ一ナリトス

從來一旦採取セル鹹水ヲ更ニ日光ニ晒シテ之レヲ濃縮スルノ方法ハ管内南生口村田窪谷國ノ兩氏現ニ之レヲ行ヒツツ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

アレトモ彼レハ鹽田地盤ノ上ニ設ケタルモノナレハ地盤ヲ縮少セルノ嫌ヒナキ能ハス今此裝置ヲ鹹水溜ノ上部ニ設ケ降雨ニ際セハ鹹水溜ニ容レ晴天トナラハ更ニ汲上ケ日光ニ晒スノ方法ヲ採ラハ非常ニ濃厚ナル鹹水トナリ燃料ノ大節減ヲ行フヲ得ルハ明カナリトス（田窪氏ノ說抄錄）

（六）鹹水溜ヲ淸潔ナラシムルコト　製鹽ノ品質ヲ嵩ムルモ亦改良ノ一ナリトス當管內ノ鹹水溜ヲ見ルニ概ネ其上屋根トノ中間ニ竹簀ヲ組ミ菰繩藁等ノ物置場トセリ故ニ塵芥ノ鹹水溜ニ落下シ日ヲ經ルニ從ヒ腐敗シ鹹水ニ溶解シ其甚シキニ至リテハ鐵色ヲ帶ヒタルモノヲ煎熬シツツアリ之レヲ以テ其色澤純白ナラス從テ肉眼鑑定上品質劣等ニ位スルモノ多シトス今之レカ改良ハ鹹水溜ヲ淸掃シ其上部ヲ物置場トシテ使用セサルニ在リ

前項日光濃縮場ヲ此鹹水溜ノ上ニ設クルトキハ上屋根ヲ設クルノ要ナク一擧ニシテ兩得アリト云フヘシ

（七）鹹水濾過裝置ヲ爲ナシムルコト　鹹水ハ其初メ砂ニ依リ濾過セラレタルモノナレハ細砂ノ混合セルハ自然ノ數理ニシテ今之レヲ除去スルモ製鹽ノ品質ヲ嵩ムルノ一助トス當管內ノ鹹水溜ニ濾過裝置ノ設備アルヲ見ス宜敷白布白砂等ニ依リ相當ノ設備ヲ爲スヲ要ス

（八）勞働者奬勵法ヲ實行スルコト　鹽田勞働者ハ其採鹹操作ニ於テ如何ナル方法ニ依レハ濃厚ナル鹹水ヲ得如何ナル操作ヲ採レハ多量ニ採鹹シ得ラルルカハ彼等ノ熟知セル處ナルモ之レヲ實行スルニハ日常間斷ナク善良ナル注意ヲ要スルト規定以外ノ勞働ヲ採ラサルヘカラス現下勞働者ノ操作ヲ見ルニ漸ク規定ニ勞働セルモノノ如シ玆ニ相當奬勵方法ヲ設ケ彼等ヲシテ常ニ生產費ヲ節シ生產額ヲ嵩ムルノ精神ヲ以テ勞働セシムルハ實ニ刻下急務トス從來盆年末等ニ勉勵手當トシテ多少ノ金品ヲ贈與セル事實アルモ是レ古來ノ慣例ニシテ勉不勉ニ依ルモノニ非ラサルカ如シ今後ハ其年ノ製鹽價額ト燃料價額トヲ對比シ其利益ノ幾分ヲ割キテ彼等ニ給スルノ定約ヲ以テ勞働セシムレハ彼等ハ完全ナル注意ヲ以テ愉快ニ且勞働ヲ厭ハス其業ニ從ヒ生產額ヲ多額ナラシムルノ一助タラン

第四章　製鹽及副產物ノ種類用途

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

一　眞鹽又ハ差鹽ノ區別及各別ノ數量　本調査ヲ行ヒタル鹽田ニ於テハ常ニ差鹽ニヨリ煎熬セリ其苦汁混和量ハ今煎熬スル釜ニ温メ釜ヨリ鹹水（温度七十五度内外）ヲ注入シ一時四十四分ノ後前回ノ生産鹽カ滴下シタル苦汁五斗五升ヲ注ク

本釜ニ注入スル鹹水量ハ二石八斗五升ナルヲ以テ約二割ノ苦汁ヲ注入セリ而シテ一ケ年ノ苦汁注加量ハ約千二百石トス

當管内ニ於テ眞鹽差鹽兩者共ニ行ハルルモ生産費等ヨリ差鹽ヲ煎熬スルモノ多シ

二　鹽ノ化學的性質　向田野浦調査鹽田ニ於テ立會煎熬ヲ行ヒタル鹽ノ分析成績表左ノ如シ

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
一〇、一四〇〇	〇、〇五九	一、四一三〇	三、四九五〇	二、五八二〇	〇、二三七〇	七八、〇七三〇

但　使用シタル鹹水ノ比重一、一四一（母氏一八度）

生産鹽ノ色澤白色ニシテ結晶中

三　鹽ノ主要用途　食用　漬物用

四　鹽（各等級）ノ容量ニ對スル重量　鹽ノ嵩量ハ嵩量者ノ巧拙ニ依リ重量ニ差異アリ今稍巧ミナルモノノ嵩量セル一斗宛重量左ノ如シ

一等	二等	三等	四等	五等
二貫四百五十匁	二貫五百八十匁	二貫六百七十匁	二貫七百四十匁	二貫八百三十匁

一升宛重量左ノ如シ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

一等	二等	三等	四等	五等
二百二十匁	二百三十一匁	二百四十匁	二百五十匁	二百六十匁

拙ナルモノニ在リテハ一升宛五六十匁多量ナリ

五　苦汁ノ用途　豆腐製造用トシテ僅少ノ需用アルノミ

六　苦汁利用ノ方法　該當記事ナシ

七　苦汁ノ生產量　苦汁ハ其需用ナキニ依リ製鹽場ヨリ直チニ鹽田內溝渠ニ流出セシムル裝置ナルニ依リ其量ヲ計上スル能ハス

八　苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法　該當記事ナシ

九　苦汁一石ノ賣買價格　苦汁ノ豆腐製造ニ使用セラルルモノハ豆腐製造場ニ近キ鹽田ニシテ苦汁四五斗ニ對シ豆腐二三ケ（一ケ二錢）ヲ濱子等ニ代償スル位ニ止マルノミ

十　苦汁運搬方法及其販路地　該當記事ナシ

十一　苦汁ヨリ生スル副產物ノ製造裝置等　該當記事ナシ

十二　副產物ノ種類名稱及用途　各、製造場トモ每年一回竈ヲ改築ス其古竈土ハ肥料用トシテ需用セラル

十三　副產物ノ價格及販路　前項記載ノ古竈土ハ一竈分二圓內外ニシテ備後安藝ノ北部竝ニ伊豫地方ニ移出セラル

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）鼠鹽　產額一ケ年平均　三千斤

從來北海道及東京地方行ハ鹽ノ品質ヲ論セス好ンテ重量ノ重キモノヲ取引セシニ依リ前記ノ鼠鹽ハ殆ンド他ノ純白ナルモノノ中ニ混合シテ賣却セリ故ニ價額ニ於テモ全體ヲ少シク安價ニ販賣スル位ニテ大差ナカリシ現今ニテハ肥料用若ク

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

ハ獸皮保存用トシテ販賣スルカ或ハ還元スルノ外他ニ途ナキモノノ如シ

(二)かいさき泥鹽　居出シ鹽　地方ト製鹽場トニ依リ産額ニ差異アリ

北生口村鷲浦村名荷村瀬戸田町ニ在リテハ是等ハ皆濱子等ノ所得タルノ慣習アリシニ依リ日常少量ノモノモ勉メテ之レヲ聚集シ尚故ラニ細砂ヲ交ヘテ之レヲ製造スルコトアリ從テ産額多ク且ツ「カイサキ」ハ苦汁流出口北方ニ面シタル製造場ニ在リテハ寒風ノ爲メ自然ノ凝結ニ依リ産出ス平均一ケ年ノ産出量二斗八升入ノ桶百七十八杯トス用途ノ備後安藝ノ北部ニ於ケル田畑ノ肥料ニ供セラルルモノニシテ植物ニ對シ直接ナル營養分アルニ非ラサレトモ冬季間田畑ヲ甚シク氷結セシメス假ニ氷結スルモ溶解ヲ速カナラシムル効能アルモノノ如シ一杯ノ價額十八錢乃至二十五錢ニシテ秋季初冬ノ候ニ於テ三原地方ニ向テ移出セラル

本島南部卽チ南生口村東生口村ニ在リテハ營業主ノ收入トナル慣習ナルニ依リ濱子等モ自然聚集ニ意ヲ用キス且ツ寒風ニ依リ自然ノ凝結ナキニ依リ産額モ從テ少ク一ケ年平均三四十杯(二斗八升入ノ桶)ニ過キス品質亦下等ニシテ一杯ノ價額十四五錢乃至二十錢トス用途販路ハ前記ニ同シ

(三)釜立鹽　釜立鹽ハ釜立最初二釜分重量約二百五十斤ハ其色黑色ナルモ從來ハ東京行北海道等ニ混シテ賣却セリ

第五章　鹽ノ包裝及秤量

一　從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量

二　包裝ノ形狀種類

四　各種包裝ノ價額

右各項ハ別表ノ通リ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

標本圖番號	荷造名稱	容量	包莚 種類	包莚 重量	包莚 代價	外包莚 種類	外包莚 重量	外包莚 代價	繩 橫繩 本	繩 竪繩 本	繩 重量 匁	繩 代價 錢	荷造人夫賃 錢
十八	菰卷大俵	五五、〇升	六符大俵	二五〇匁	二、四錢	卷莚	二〇〇匁	一、八錢	四	四	一三五匁	二、三錢	一、〇錢
十八同	同	五二、〇	同	二五〇	二、四同	同	二〇〇	一、八	四	四	一三〇	二、三	一、〇
十三	大俵	五二、〇	同	二五〇	二、四				三	四	一一〇	一、五	一、〇
十二同	同	五二、〇	同	二五〇	二、四				五	四	一三〇	三、〇	一、〇
十三	七符大俵	五二、〇	七符大俵	二九〇	二、五				三	四	一一〇	一、五	
十五	麥稈大俵	五〇、〇	麥稈大俵	三〇五	一、八				三	四	一一〇	〇、七	
十三	大俵	五〇、〇	六符大俵	二五〇	二、四				三	四	一一〇	一、五	
八	菰卷大俵	四八、〇	同	二五〇	二、四	卷莚	二〇〇	一、八	三	四	一二八	一、九	一、〇
十五	麥稈大俵	四五、〇	麥稈大俵	三〇五	一、八				三	四	一一〇	〇、七	
十九	同	四〇、〇	同	三〇五	一、八				三	三	一一〇	〇、七	
十六	大俵	三八、〇	六符大俵	二五〇	二、四				三	四	一〇〇	〇、五	
十七	本齊田	三六、〇	場齊田	一八五	一、三				三	四	一三〇	一、五	
十一	改良齊田	二八、〇	別齊田	一九〇	一、九				三	四	一三五	一、二	
十四	二ッ切	二五、〇	場齊田	一八五	一、三				三	四	一三〇	〇、三	
一〇	三原齊田	二五、〇乃至二一、〇	三原齊田	一六五	二、二				三	四	一三	一、〇	
九	新齊田	二四、〇	場齋田	一八五	一、三				三	四	一二八	〇、四	
九	同	三、〇	同	一八五	一、三				三		一二〇	〇、三	
六	丸俵	二〇、〇乃至一五、〇	片毛	一七〇	二、四				三		一三三	一、二	
五	三ッ切	一六、〇	一ッ判	一〇八	一、三				三		一二〇	〇、二	
四	四ッ切	一三、九	同	一〇八	一、三				三		一二〇	〇、二	
四	同	一三、〇	同	一〇八	一、三				三		一二〇	〇、二	
四	五ッ切	一二、〇乃至一〇、五	同	一〇八	一、三				三		一二〇	〇、六	

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

標本圖番號	荷造名稱	包	莚				莚				繩				荷造人夫賃
		容量	種類	重量	代價	種類	重量	代價	橫繩	竪繩	重量	代價			
六	丸俵	一〇、五升	片毛	一七〇匁	二、三錢				三本		二、三匁	一、〇錢			
三	小俵	一〇、〇	小俵	一〇三	一、三				三		二、〇	一、〇			
二	小俵	九、〇	一ッ判	一〇八	一、二				三		二、〇	〇、三			
一	本口	八、〇	麥稈小俵	一四五	〇、八				三		二、〇	〇、三			

備考　表中荷造人夫賃ハ外皮ヲ作リ或ハ橫繩ヲ三本以上縛スル爲メニ要スル人夫賃ナリ其他ハ濱子等カ之ヲ爲ス故ニ人夫賃ヲ要セス

叺包裝方法

標本圖番號	荷造名稱	叺			繩		
		容量	種類	重量	代價	橫繩	竪繩	重量	代價
二十一	大俵	六〇、〇升	大叺	三五〇匁	五、〇錢	二本	四本	一一〇匁	一、五錢
七	小俵	二〇、〇	四分叺	二一〇	二、三	二	二	三三	一、〇

三　包裝ノ編製方法及其原料

（一）莚ノ編製及其原料

莚ノ名稱	符數	縱長	橫長	毛長	厚料	備考
六符大俵	六	一尺三寸	二尺四寸	六寸	藁	
七符大俵	七	一尺三寸	二尺四寸	六寸	藁	
麥稈大俵	六	一尺二寸	二尺六寸	六寸五分	麥稈	
場齊田	五	一尺	一尺九寸	六寸	藁	

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

菰ノ名稱	符數	縱長	橫長	毛長	原料	備考
別齊田	五	一尺	一尺九寸	六寸	藁	
三原齊田	四	一尺	一尺七寸	六寸	藁	
片毛	四	六寸	一尺九寸	五寸五分	藁	毛以外ノ秕ノ一方ヲ切リ捨テタルモノ
一ッ判	四	七寸	一尺七寸五分	五寸	藁	同上　双方ヲ切捨テタルモノ
小俵	四	七寸	一尺五寸	六寸	藁	同上
麥稈小俵	〃	一尺	一尺九寸	六寸	麥稈	

前記ハ符繩ハ藁ノ細小ナルモノニテ綯ヒ作リ各橫ノ寸法ニ應シテ切斷シ藁ノ根ト先トヲ交互ニ編ミ上ケ底ナキ袋狀トナス

（二）叭ノ編製方法及其原料

名稱	縱長	橫長	原料
大叭	二尺	二尺五寸	藁
四分叭	一尺五寸	一尺五寸	藁

叭ハ豫メ各寸法ニ應シタル莚ヲ作リ之ヲ曲ケテ各邊ヲ繩ニテ縫ヒテ袋トス

五　包裝ハ一重又ハ二重ナルカ又ハ其形狀大小等販路先ニヨリ異同ノ有無　前々表中外包莚ヲ要セルモノハ二重ニシテ他ハ皆一重ナリ其販路先ニ依ル異動ハ左表ノ如シ

各種包裝方法ニ依ル行先地

標本圖番號	荷造名稱	包裝種類	一包裝容量	行先地	標本圖番號	荷造名稱	包裝種類	一包裝容量	行先地
十八	菰卷大俵	六符大俵	五五〇	新潟行	十八	同	同	五二〇	直江津北海道

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

| | | |

シ貯藏セリ但シ現今ニ於テモ從來ノマヽヲ使用スル鹽田モ有リ大小廣狹ハ種々アレトモ調査鹽田ニ於テハ三間ト四間半卽チ十三坪半ノ面積ヲ有セリ

二　貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態

（一）撒鹽　撒鹽ノ貯藏法トシテ記載スヘキ事項ナシ唯タ單ニ倉庫ノ地盤面ヲ傾斜セシメテ苦汁ヲ排泄セシムル位ニ止マルノミ從來ニ於テ下等鹽ノ賣行盛ナル時季ニ在リテハ勉メテ苦汁ヲ除去セルノ方針（倉庫ニ入レテ以後）ヲ取リシコトアリ斯ル場合ハ倉庫ノ地盤面ヲ水平面ニ密接セル板張トナセシコトアリ

（二）包裝鹽　鹽ノ包裝ハ注文アル毎ニ之ヲ施スモノナルニ依リ包裝シテ貯藏スルコトナシ

政府專賣後鹽務局ノ倉庫ニ於テモ包裝鹽ヲ貯藏スルコトナキニ依リ（賣行佳良ノ爲メ）今後ノ經驗ニ依ラサレハ調査シ難シ

三　俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ　該當記事ナシ

四　一年間ニ於ケル眞鹽差鹽ノ各貯藏步減等　鹽ノ貯藏ノ步減ハ貯藏場ノ構造並ニ位置ニ依リテ相同シカラサレトモ今其量減步合ヲ示セハ左ノ如シ

區別 / 日數	眞鹽 容量減	眞鹽 重量減	差鹽 容量減	差鹽 重量減
製鹽後七日	七分	九分	一割一分	一割
同　十日	八分	一割	一割二分	一割一分五厘
同　二十日	一割五厘	一割二分	一割四分	一割四分
同　三十日	一割二分	一割三分	一割五分五厘	一割四分五厘
同　五十日	一割三分五厘	一割三分五厘	一割七分	一割五分

前項ハ煎熬釜ヨリ焚上後六時間ヲ經過シタルモノニ就テ調査セル標準ニシテ一ケ年ノ經過後ニハ容量重量トモ各二割以上ヲ減スルモノヽ如シ而シテ天候ニ依リ差異アリ雨天ノ爲メ大氣ニ濕氣ヲ帶フルトキハ此濕氣ニ依リ貯藏鹽ヲ溶解スル

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

ニ依リ容量減歩合ヲ增進ス且貯藏場カ温暖ナル風位ニ在ルトキハ暖氣カ苦汁ノ除去ヲ助クルニ依リ容量重量トモ其減歩合多額ナリ

苦汁滴出量ハ苦汁ヲ採取セサルニ依リ其量ヲ知ル能ハス

時季ニ依ル歩減ノ增減　歩減ハ夏季ニ於テ多ク冬季ニ於テ少シトス冬季間ハ寒冷ナルニ依リ苦汁凝結速カナルヲ以テ歩減少シ故ニ品質モ亦粗惡ナリ夏季ハ此反對ナリトス

五　苦汁ノ採取方法及貯藏裝置　該當記事ナシ

六　古積鹽ノ製造方法等　該當記事ナシ

七　古積鹽製造用家屋等　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　鹽ヲ販賣スルニ問屋賣、仲買賣、小賣ノ三種アリ

（一）問屋賣　遠國ニ移出セラルヽモノハ運賃取引等ノ關係ニ依リ其數量夥多ナルニ依リ一二ノ製鹽場ニテハ注文數量ニ應スル能ハス故ニ問屋ハ其中間ニ立チテ數多ノ製鹽場ヨリ聚集販賣セリ其順序ハ概ネ左ノ如シ

買入者先ツ希望ノ數量ト包裝方法トヲ申込ムトキハ問屋ハ時價ニ依リ賣渡相場ヲ談合シ買主之レヲ承諾セハ直チニ人ヲ驅セテ各製鹽場ニ包裝方法並ニ買取價額ヲ談合ス製鹽者之ニ應スル旨ヲ約セハ茲ニ始メテ賣買契約成立ス

（二）仲買賣　仲買業者ハ本島居住ノモノニシテ小廻船ヲ有スル者カ製鹽場ヨリ直接買取リ廣島地方ニ行商スルヲ最トス其他三原糸崎地方ノ仲買業者カ直接製鹽場ヨリ買取ルモノアリ各自販賣先ノ嗜好ニ應シタル品質ト包裝方トヲ注文シ一兩日ニシテ包裝整ヘハ小廻船ニ積載シテ各地ニ行商ス三原地方行ハ賣主ヨリ送附ス運賃賣主ノ負擔ナルニ依リ價額モ高シ

（三）小賣　本管内ノ消費者ハ多クハ製鹽場ヨリ直接買入レヲナセリ之等消費者ニ賣渡スモノハ普通ニ桝量スルモノヽ、

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

（問屋賣仲買賣）約二割乃至三割ノ增額メルヲ以テ價額モ亦高シ但シ小賣ハ販賣額小額ナルニ手數煩累ナルヲ以テ之レヲ爲スモノト爲サヽルモノトアリ

（四）現品ノ受授　現品ノ授受ハ總テ製鹽場ニ於テ之ヲ爲ス現品取引後ハ如何ナル災害アルモ製鹽業者其責ニ任セス

（五）代金仕拂時期方法及場所　販賣法ニ依リ多少ノ差違アレトモ問屋賣ハ現品引渡後兩三日ニシテ問屋ニ於テ現金ヲ受取ルヲ普通トス仲買賣ハ本島居住ノ鹽行商人カ買取ルモノハ現品引替ニ現金ヲ受取ルヘキヲ例トスレトモ其信用ノ厚キモノニ至リテハ現品賣捌ノ後歸帆スル迄猶豫スルコトアリ三原糸崎地方ノ仲買賣問屋賣ハ賣買契約ノ際代金ノ十分ノ三ヲ受取リ殘ル十分ノ七ハ現品着後運送業者カ買主ヨリ受取リテ賣主ニ交付ス小賣ハ現金ト引換ニ鹽數量ヲ記入シタル切符ヲ買入者ニ交付ス買入者ハ製鹽場ニ就キ切符ト引替ニ現品ヲ受領ス（營業主カ製鹽場ニ住居セサルトキ）

（六）問屋口錢　問屋口錢ハ鹽賣買價額ノ百分ノ三トス

右ハ舊來ノ慣習ナリシモ近來ニ至リ五斗二升入壹俵ニ付壹錢五厘（相場高低ニ拘ハラス）トナシ居レリ

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

（一）鹽ヲ賣買スル船頭ノ習慣　東京行ノ帆船ハ其積載量ノ十分ノ三ハ船長ノ荷物トシテ之ヲ積載スルノ慣習アルヲ以テ船長ハ自己ノ運轉資本ニ依リ鹽ヲ買取リ之レヲ積載シテ着荷地ニ於テ之ヲ賣拂ヒ此鹽ニ對スル運賃ハ自己ノ收入ト爲セリ尙ホ船員等ハ運搬ノ中途ニ於テ各包裝中ノ鹽ヲ拔取リ別俵ヲ作成シ着荷地ニ於テ之レヲ販賣シ自己ノ收入ト爲セリ但シ現品ノ授受ハ總テ彼等ノ責任ナリシニ依リ若シ現品引渡ノ際重量不足ナルトキハ（東京行ハ着荷地ノ取引重量ニ依リシモノノ如シ）船員等ニ於テ辨償ノ責アルニヨリ好ンテ量目ノ重キモノヲ積載セリ故ニ船員等ハ時機ニ依リテハ非常ナル利益アルコトアルモ亦非常ナル損失トナルコトアリ

前記ノ船主ハ無論是認シ居リシモノノ如ク船員ノ給料トシテハ殆ント給セサルモノノ如シ

其他九州地方行モ略前項ニ準シタル行爲アリシモノノ如ク二斗五升一俵ニ付五合宛ハ概ネ扱鹽ヲナシ別俵ヲ作成シ着荷

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

地ニ於テ賣拂ヒ船長ノ收入トナセシモノノ如シ

(二)船頭カ鹽ヲ賣買運搬スル方法　鹽ヲ運搬スル船頭ハ船主又ハ買入主ノ命ニ依リ製鹽場ヨリ鹽ヲ受取リ完全ナル注意ヲ以テ目的地ニ送附スルヲ本務トス而シテ船主ノ乘込マサル船舶ニアリテハ鹽ノ授受ハ總テ船頭等ノ責任ナリシモノノ如シ

鹽ヲ賣買スル船頭ニ在リテハ自己ノ小廻船ニ自己ノ資本ニ依リ鹽ヲ買取リ積載シテ諸方面ニ行商ス廣島地方行キヲ最モ多シトス

(三)船員ノ給料

帆船員ノ給料　帆船ノ大小竝ニ行先地ニ依リ相違アレトモ普通船長月俸十四五圓船員月俸六七圓トス但シ食料ハ總テ船主ヨリ之ヲ支給ス

東京行ノ帆船殆ント無給ナルコト前述ノ如シ

汽船員ノ給料　汽船ハ當港ニ寄港セサルニ依リ調査シ難シ

小廻船解船ハ概ネ自己ノ所有船ナルニ依リ給料トシテ記載シ難シ

(四)船頭ト鹽商トノ關係　三原糸崎尾道地方ノ鹽商ニ鹽ヲ送付スル小廻船船頭ハ代金ヲ受取リテ之ヲ賣主ニ引渡ス責任アルモノアリ從テ其運賃額モ高價ナリ

三　從來ニ於ケル鹽ノ販路

九州　一圓　山陽道　備後、安藝　山陰道　出雲、石見　南海道　土佐

畿內　大阪市　北陸道　一圓　東山道　美濃、信濃、陸羽地方、兩野地方

東海道　尾張、三河、遠江、駿河、相模、武藏　北海道　渡島、後志

前記地方ヨリ更ニ他方面ニ轉送セラレシモノアル可ケレトモ其行先地詳ナラス

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

用途ヲ定メ注文スルモノナカリシモ主トシテ尾三濃地方ハ醬油釀造用トシテ優等品ヲ好ミ北海道地方ハ漁獲物鹽藏用トシテ劣等鹽ヲ好ミシモノノ如シ越後地方廣島及同北部地方又優等品ヲ好メリ

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

（一）豫約法ニ依リ前年末陰暦ニ於テ翌年ノ相場ヲ豫想シ取引數量ヲ定メ價額ノ全部ヲ製鹽業者ニ仕拂フ而シテ翌年鹽ノ出來上リタルトキ鹽商ハ各注文ニ應シ嗜好ノ包裝ヲ施サシメ豫約相場ニ依リテ現品ヲ受取ルナリ故ニ現品取引ノ際相場ニ高低アルモ互ニ相讓ラサルヲ以テ各損益アルコトアリ而シテ右ハ舊來ノ慣例ナルニ依リ契約書等ノ交換モナク單鹽預リ證トシテ製鹽業者ヨリ鹽商ニ提示スル位ニ止マルノミ（之レヲ入金賣ト云フ）

（二）前年末（陰暦）現金ヲ利息附ニテ貸附シ翌年ニ至リ鹽ノ出來次第時價ニ依リテ鹽ヲ引取ルナリ此法ニ依ルモノハ單ニ其製鹽場ノ鹽ヲ他ノ鹽商ニ賣却セシメサルノ利益アルノミニテ時價ニ依ルモノナレハ賣買ニ就テハ互ニ多大ナル損益アルコトナシ但シ此事ハ稀ニ行ハルルノミ

五　從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格　鹽相場ハ鹽ノ品質ト包裝ノ方法トニ差異アリ而シテ鹽行商人カ直接製鹽場ヨリ買入レタルモノハ詳カナラスト雖モ問屋カ買入タル平均相場ヲ月割ニ示セハ左ノ如シ

明治三十五年分　（包裝ヲ施セルモノ一石當）以下同シ

月次	金額	月次	金額	月次	金額	月次	金額
一月	円 九〇四	五月	円 一、〇二〇	九月	円 一、二六三	平均	円 一、〇六二
二月	九七六	六月	九六六	十月	一、三六		
三月	八五二	七月	一、〇四九	十一月	一、二一三		
四月	八五〇	八月	一、一六三	十二月	一、二五〇		

三十六年分

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

月次	金額	月次	金額	月次	金額	月次	金額	月次	金額
一月	円 一、三八三	五月	一、三六八	九月	一、一九七	平均	一、二七一		
二月	一、四三〇	六月	一、三四一	十月	一、一四二				
三月	一、四〇三	七月	一、一七	十一月	一、一四二				
四月	一、三一〇	八月	一、一六九	十二月	一、一八七				

三十七年分

月次	金額	月次	金額	月次	金額	月次	金額	月次	金額
一月	円 一、〇八八	五月	円 八九二	九月	円 八九一	平均	円 一、〇〇四		
二月	一、〇三四	六月	八〇九	十月	九九五				
三月	一、〇八八	七月	八五九	十一月	一、一七八				
四月	一、〇六二	八月	八〇四	十二月	一、三五三				

小賣相場　一升當

三十五年分　一錢三厘

三十六年分　一錢五厘

三十七年分　一錢二厘

小賣相場ハ販賣業者ト製鹽業者トニ依リ多少ノ相違アルヘキ筈ナレトモ製鹽業者ハ販賣業者ヨリ容量ヲ多ク與フルニ依リ相場ニ著シキ高低ナク且ツ消費者ハ直接製鹽業者ヨリ買入ルルニ付小賣業者ノ必要ナカリシニ依リ小賣業者ニ就テ調査スルコト難ケレトモ製鹽業者カ小賣スル相場ハ問屋賣ヨリ約一割乃至二割高價ナリシモノノ如シ而シテ容器ハ皆買入者カ持參スルニ依リ包裝費ヲ要セサルカ故ニ撒鹽相場ナリ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

六　鹽價ノ定メ方　普通五斗二升入一俵ニ對スル相場ヲ稱フ但シ二斗以下ノ小俵ヲ注文スルモノニ在リテハ一俵五斗ニ換算シテ相場ヲ定ム包裝費ニ多額ヲ要スルヲ以テ相場モ幾分カ高シ二斗以上ノモノニ在リテハ總テ五斗二升入ノ相場ニ依ル

七　販賣ノ季節　當管内ノ製鹽ハ一等ヨリ五等ニ至ル各種ノモノアルニ依リ需用モ亦各種ノ嗜好ニ應スルコトヲ得從テ販賣モ四季ヲ通シテ之レヲ爲セリ其額ノ多寡ニ至リテハ年ニ依リテ一定ナラスト雖モ最近三箇年間ノ調査ニ依ルトキハ左表記載ノ如ク秋季ヲ最トシ夏季冬季之レニ亞ク

月別／年次	三十五年	歩合	三十六年	歩合	三十七年	歩合	計	歩合
一月	二、八四六石	〇、四一	二、一四八石	〇、二八	四、〇六三石	〇、四〇	九、〇五七石	〇、三七
二月	一、〇〇三	〇、一五	九五	〇、〇一	五、七四四	〇、五六	六、八四二	〇、二八
三月	九、五七七	一、三九	三、三九八	〇、四五	六、五〇九	〇、六四	一九、四八四	〇、七九
四月	一一、一〇〇	一、六二	五、六七三	〇、七四	六、四八八	〇、六三	二三、二六一	〇、九四
五月	八一九	〇、一二	八、七三七	一、一七	二、六七八	〇、一六	一二、三四	〇、四九
六月	六、六四一	〇、九七	七、二九〇	〇、九七	七、〇三七	〇、六九	二〇、九六八	〇、八五
七月	六、〇四九	一、三三	九、〇五二	一、二〇	二二、一六九	一、一九	三〇、二七〇	一、二三
八月	六、四九七	〇、九四	五、九九三	〇、七九	二二、三四一	一、二二	二四、八三一	一、〇〇
九月	七、七二二	一、〇七	九、三〇五	一、二三	一〇、七八四	一、〇五	二七、四六一	一、一一
十月	八、三一〇	一、二一	〇、九七七	一、四五	八、六四三	〇、八五	二七、九四〇	一、一三
十一月	四、六九八	〇、六九	七、五五四	一、〇〇	二二、八九五	一、二六	二五、一四七	一、〇三
十二月	七七七	〇、一一	五、五七一	〇、七二	一三、〇五六	一、二六	一九、四〇四	〇、七九
計	六八、六九九	一、〇〇〇	七五、七九三	一、〇〇〇	一〇二、四〇七	一、〇〇〇	二四六、八九九	一、〇〇〇

前表ハ管内ニ於ケル全販賣額ヲ調査セシモノニ非ラスシテ二三ノ問屋ニ就テ調査セシモノナレトモ月別販賣歩合ニ於テ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

ハ全管内ノ歩合ヲ知ルニ足レリ而シテ季節別ニ依ル主ナル販路地ハ左ノ如シ

春季　北海道、北陸道　　夏季　東京、尾三濃地方

秋季　九州、尾三濃地方　　冬季　地廻リ

八　鹽俵秡キ檢査ノ方法　俵ノ秡キ檢査ハ鹽ノ受渡ノ際（貯藏場ニ於テ）買入人ノ指揮ニ依リ見當次第總俵ノ內四五ニ就キ秤量シ其輕キモノヲ解裝シテ桝量ス其桝量者ハ時機ニ依リ買入人又ハ賣渡人ニ於テ爲スコトアレトモ問屋ノ雇人（丁稚）之レヲ爲スヲ普通トス

參考　問屋ハ兎角鹽業者ヲ保護スル氣味アリ故ニ問屋ハ頗ル熟練ナル手腕ヲ有スル桝量者ニ非サレハ丁稚トシテ使用セサリシト云フ

九　鹽ノ受渡ニ際シ重量容量ノ減少ニ對スル處置　鹽ノ受渡ニ際シ買受人又ハ其代理人カ鹽ノ俵數ノミヲ檢シ引取ルトキハ百一ト稱シ百俵ニ付一俵（五斗二升入）ヲ無代支給ス之レヲ茶鹽ト云フ若シ前項秡キ檢査ノ方法ニ依リ秤量又ハ桝量ノ結果注文通リノ容量アルトキ此百一ヲ給セス若シ檢査ノ結果缺減アルトキハ總テ缺減高ニ對スル二倍ヲ別俵トシテ支給ス之レヲ例セハ取引總俵數百俵ナルトキハ扳キ檢査ノ結果一俵ニ付二合ノ缺減アルトキハ百俵ニ對スル缺減二斗ノ二倍即チ四斗ヲ別俵トシテ引渡スヲ例トス

從來鹽ノ取引ニ際シ秤量セシハ單ニ其見込ヲ立ツルニ止マルモノニシテ總テ容量ニ依リ取引セリ單ニ東京行ニ在リテハ行先地ニ於テ重量ヲ用フルニ依リ可成重量ノ重キモノ（劣等鹽）ヲ好ンテ取引セシモ當地ノ引渡ハ桝量ヲ以テ之レヲ爲セリ尙當地方ニ於テ普通五斗二升入ト稱フルモノハ濱子若クハ問屋ノ丁稚等カ之レヲ桝量スルトキハ實量五斗二升アレトモ彼等多年熟練ノ手腕ヲ以テ成ルヘク鹽ヲ立テ上ケ桝量スルモノナレハ普通人（日常鹽ヲ扱ハサル者）カ之レヲ桝量スルトキハ十分ノ七乃至十分ノ八位ニ止マルモノナリ其他各包裝トモ總テ之レニ準ス

小賣行商人等カ當管內以外ニ於テ一斗若シクハ二斗入ト稱スルモノハ製鹽場ヨリ買入ノ際豫メ稱呼ノ百分ノ八十五乃至百

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

分ノ九十五（行商人ニ依リテ差異アリ）ニ包裝セシメテ買取ルモノナレハ實量ニ至リテハ普通人カ之レヲ桝量スルトキハ稱呼ノ十分ノ六七ニ過キス

小賣一升ノ實量　當管內ノ消費者ノ多クハ製鹽場ヨリ買入ルモノニシテ價額ニ於テ問屋相場ヨリ約一割ノ高價ナル丈ケ實量ニ於テモ問屋賣ヨリ一割以上多量ナリ小賣者カ日常小賣スル實量モ亦之レニ準セシナラン

十　鹹水賣買ノ有無及其方法價格ノ定メ方　普通ニ於テ鹹水賣買ハ行ハレス但二箇以上ノ製造場カ接近セルトキ甲製鹽場カ晴天ノ見込ニ依リ鹹水ハ漸次採取セラルルモノトシテ釜立（石釜）シタルトキ雨天勝チトナリタル爲メ鹹水ノ缺乏ヲ生シタルトキハ乙製鹽場ニ鹹水ノ餘裕アラハ之レカ供給ヲ仰クコトアリ

此場合ニ於ケル鹹水ノ償却方法ニ二アリ

一ハ供給セシメタル丈ケノ鹹水ヲ後日採取シテ返附スルモノ、二ハ供給セラレタル鹹水ニ對スル製鹽高ヲ見積リ（從來ノ實驗ニ依リ適宜ノ方法ニ依ル）此製鹽ヲ時價ニ換算シテ其折半額ヲ供給者ニ仕拂フモノ

右ノ如キ事實ハ蓋シ稀ニ見ルノミ

年末ニ於テ製鹽業者ノ交代（小作者ノ交代地主ヨリ小作者ニ貸與ノトキ又ハ小作者ヨリ地主ニ返附スル等ノ場合）スル際ニ於テ鹹水溜ニ採取シタル鹹水アルトキハ適宜ノ方法ニ依リ之レカ產鹽額ヲ定メ翌年春季ノ豫想相場ニ依リ金額ニ換算シテ其折半額ヲ讓受人ヨリ讓渡人ニ仕拂ヲ例トス

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　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　食鹽ノ運搬ハ鐵道、汽船、帆船、小廻船、艀船ニ依リテ運搬セラル鐵道輸送ハ明治三十四年末以來開始セラレタルモノニシテ問屋ハ出荷ノ前日出荷ノ數量ヲ積載セントスル停車場驛長ニ通知シ置クトキハ貨車ノ準備成ルニ依リ艀船又ハ小廻船ニテ商品ヲ廻送スレハ運送店ハ積込ノ手續ヲ爲シ各目的地ニ輸送ス其積載數量ハ七噸貨車一輛ニ付普通七十五石トス故ニ汽車輸送ニ依ルモノ賣買數量ハ貨車ニ滿載セラルルノ數ヲ以テス

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

汽船ニ依ルモノハ日本郵船會社ハ數量ノ多寡ニ拘ラス各寄港地ニ於テ便船毎ニ積載スレトモ其他ハ之レヲ借入レ荷物ヲ滿載スルノ必要アルニ依リ豫メ尾道市ノ汽船取扱店ニ出荷ノ數量ヲ通報シ近隣各地ノ出荷主ニシテ同一地方ニ輸送スル食鹽ノ數量略積載噸數ニ滿ツルトキハ取扱店ハ適當ノ汽船ヲ借入レ備後木原港(尾道市ト糸崎港トノ中間)又ハ安藝竹原港ニ廻航セシメ各製鹽場ヨリ小廻船艀船ニ依リテ同地ニ輸送シ之レヲ轉載ス汽船ハ船長又ハ事務長ノ名義ニテ荷物引換證ヲ出荷主(問屋)ニ交付スルカ故ニ出荷主カ直チニ之レヲ荷受主ニ郵送シ汽船ノ目的地ニ達シタルトキ前記引換證書ト引換ニ荷物ヲ引取ルナリ其積載數量汽船ノ大小ニ依リ一定ナラス小汽船ニ在リテ五斗二升入一萬俵以上大ニ在リテハ五斗二升入五萬俵乃至七萬俵トス

帆船ハ汽船ノ如ク其積載量夥多ナラス多クハ當港ニ回航シテ當管内及大三島伯方島ノ各製場ヨリ小廻船艀船ニ依リ當港ニ輸送シ之レヲ轉載ス帆船ノ多クハ買入人又ハ其代理人之レヲ借入レ自カラ積載シテ各目的地ニ廻航スルモノニシテ其積載量ハ船ノ大小荷受主資本ノ多寡ニ依リ一定セスト雖モ約五斗二升入千五百俵乃至五千俵トス

小廻船ニテ輸送スルモノハ汽船帆船ニ轉載スルモノヲ除クノ外多クハ船主自カラ鹽ヲ賣買スル商人ニシテ廣島地方行ヲ最トス船主自カラ製鹽場ヨリ直チニ積載シテ各目的地ニ廻航シテ販賣ス其積載容量普通五斗二升入二百二十俵重量一萬八千斤以下トス

艀船ハ汽車、汽船、帆船ニ轉載スル爲メ使用セラルヽモノニシテ遠隔ノ地ニ航行スルコトナク其積載數量モ五斗二升入百俵以下トス

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數料、諸掛費、保險料及着荷地ニ於ケル諸掛費用等

(一)各運搬方法ニ依ル各運搬先迄ノ鹽一定量ノ運賃及出荷地ノ手數料及諸掛費

鐵道ニ依ル運送賃

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

鐵道輸送賃ハ時ニ依リ多少ノ高低アレトモ從來竝ニ本年分トヲ調査セルニ大差ナシ今從來分ヲ表ニ示セハ左ノ如シ

汽車運賃額

行先地	鹽一定重量	三原驛迄小廻船賃	三原驛運送店手數料	荷物發着手數料	從來鐵道運賃額	計	行先地	鹽一定重量	三原驛迄小廻船賃	三原驛運送店手數料	荷物發着手數料	從來鐵道運賃額	計
近江 馬場	食鹽一噸ニ付	円 三、三五	円 一、五〇	円 二、〇〇	円 一、五〇	円 二、二三五	陸前 岩沼	食鹽一噸ニ付	円 三、三五	円 一、五〇	円 二、〇〇	円 七、一〇六	円 七、七九一
同 彦根	同	三、三五	一、五〇	一、〇〇	一、八九〇	二、二七五	同 仙臺	同	三、三五	一、五〇	一、〇〇	七、七九六	七、七九一
同 米原	同	三、三五	一、五〇	二、〇〇	一、九三〇	二、二六五	陸中 一ノ關	同	三、三五	一、五〇	二、〇〇	八、四八六	九、四八一
美濃 大垣	同	三、三五	一、五〇	二、〇〇	二、〇八六	三、三七一	同 黒澤尻	同	三、三五	一、五〇	二、〇〇	九、〇五六	九、七四一
同 岐阜	同	三、三五	一、五〇	二、〇〇	二、六八六	三、三七一	同 盛岡	同	三、三五	一、五〇	二、〇〇	八、二五六	八、九四一
同 多治見	同	三、三五	一、五〇	二、〇〇	三、二六一	三、九四六	同 花卷	同	三、三五	一、五〇	二、〇〇	八、八〇六	八、九四一
同 大井	同	三、三五	一、五〇	二、〇〇	三、七六一	四、四四六	上野 高崎	同	三、三五	一、五〇	二、〇〇	六、五八一	七、二六六
同 中津	同	三、三五	一、五〇	二、〇〇	三、九三六	四、六二一	信濃 長野	同	三、三五	一、五〇	二、〇〇	八、三八一	九、〇六六
尾張 名古屋	同	三、三五	一、五〇	二、〇〇	二、六八六	三、三七一	羽前 米澤	同	三、三五	一、五〇	二、〇〇	八、五三一	九、二一六
三河 豊橋	同	三、三五	一、五〇	二、〇〇	三、一一六	三、八〇一	同 山形	同	三、三五	一、五〇	二、〇〇	九、二五六	九、九四一
遠江 濱松	同	三、三五	一、五〇	二、〇〇	三、二一六	三、九〇一	近江 長濱	同	三、三五	一、五〇	二、〇〇	二、四七六	三、一六一
駿河 靜岡	同	三、三五	一、五〇	二、〇〇	三、六八六	四、三七一	越前 敦賀	同	三、三五	一、五〇	二、〇〇	二、四七六	三、一六一
同 江尻	同	三、三五	一、五〇	二、〇〇	三、七五六	四、四四一	同 武生	同	三、三五	一、五〇	二、〇〇	二、七五六	三、四四一
同 沼津	同	三、三五	一、五〇	二、〇〇	四、〇二六	四、七一一	同 鯖江	同	三、三五	一、五〇	二、〇〇	二、八〇六	三、四九一
東京 新橋	同	三、三五	一、五〇	二、〇〇	四、八九六	五、五八一	同 福井	同	三、三五	一、五〇	二、〇〇	二、八九六	三、五八一
下野 宇都宮	同	三、三五	一、五〇	二、〇〇	六、六五六	七、三九一	加賀 金澤	同	三、三五	一、五〇	二、〇〇	三、二〇六	三、八九一
岩代 郡山	同	三、三五	一、五〇	二、〇〇	七、八五六	八、五四一	越中 高岡	同	三、三五	一、五〇	二、〇〇	三、四七六	四、一六一
同 福島	同	三、三五	一、五〇	二、〇〇	七、八五六	八、五四一	同 富山	同	三、三五	一、五〇	二、〇〇	三、五六六	四、二五一

前表中汽車輸送特約運賃額ニ依ルモノニシテ若シ一ケ年内ニ豫定數量出荷セサルトキハ不足額ニ對シ追納スルモノトス

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

日本鐵道ニアリテハ指定驛以外ハ運賃高キニ依リ近距離ト雖モ多額ヲ要スルモノアリ

荷物發着手數料ハ各會社竝ニ局線ト連絡輸送ノ契約アルモノハ一噸ニ付二十五錢ヲ要ス契約アル主ナル線路ハ左ノ如シ

山陽線、局線（神戸新橋間）、信越線、奥羽南線、關西線、局線北陸線、日鐵線、九州線

汽船ノ運賃　汽船ノ運賃ハ定期航海船即チ日本郵船會社ノ汽船運賃ハ粗一定シ甚シキ變動ナク荷物ノ多寡ニ拘ラス便船毎ニ之レヲ積載シ加フルニ汽船積込賃ヲ要セス且ツ東京行ノ如キハ横濱港ヨリ東京日本橋河岸ニ至ルノ小廻船ハ會社ニ於テ之レヲ取扱ヒ小廻船賃モ亦會社之レヲ負擔スルノ便アレトモ社外船ニ比シ運賃少シク高價ナリ

社外船ハ食鹽ノミヲ輸送スル目的ニ依リ一輸送毎ニ之レヲ借入ルノ要アリ其借入レ運賃ハ時季ニ依リ甚シキ變動アリ但シ積込陸揚等ハ自カラ取扱ハサルニ依リ自然買入人ノ負擔トナル不便ナレトモ荷物ヲ鄭重ニ取扱コト運賃定期船ニ比シ平均額安價ナルトノ便アリ

而シテ其運賃額ニ至リテハ三十七八年ノ時局ニ伴ヒ汽船ノ欠乏セル爲メ之レヲ取扱フ事少キニ依リ材料乏シケレトモ三十四五年頃ノ調査ニ依レハ左表ノ如シ

行先地	一定容量運賃額	汽船迄運送費	積込中脊賃	俵直シ
東京行	食鹽一石ニ付			
同	同	日本郵船會社汽船ニヨルモノ 二十一錢 社外船ニヨルモノ 十九錢	二錢二厘 同	不要 一錢三厘
陸前萩ノ濱行	同	同 二十五錢	同	同
羽後酒田港行	同	同 二十六錢	同	同
北海道行	函館小樽 同	同 十九錢	同	同
越中伏木行	同	同 二十錢	同	同
越後	直江津新潟行 同	同 二十八錢	同	同

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

行先先	一定容量	運賃額	汽船迄積込中運送費	俵直シ
駿河清水行	食鹽一石ニ付	社外船ニヨルモノ二十一錢	二錢二厘	一錢三厘

汽船ハ復航荷物ノ有無ニ依リ近距離ト雖モ運賃高シ

前表ノ内俵直シ賃ハ汽船ニ於テ之レヲ要スルモノト要セサルモノトアリ

社外船東京行ハ前表ノ外品川沖ヨリ深州區迄艀船賃約一石ニ付二錢五厘ヲ要ス

帆船運賃ハ荷物出廻リ季節ト數量ノ多寡トニ依リ一定ナラス今從來ノ平均額ト本年分トヲ示セハ左ノ如シ

行先地	從來分本年分	一定量	運賃額 帆船迅運賃シ	俵直シ賃	計	行先地	從來分本年分	一定量	運賃額 帆船迅運賃シ	俵直シ賃	計
陸前萩濱行	從來分	食鹽一石ニ付	一八〇	〇一〇	〇〇三	一九三	土佐行	從來分	食鹽一石ニ付	一八〇	〇一〇	〇〇三	一九三
同	本年分	同百斤ニ付	三一〇	〇一〇	〇〇一	三三一	同	本年分	食鹽百斤ニ付	二一〇	〇一〇	〇〇一	二三一
東京市及相模	同	同	一五三	〇一〇	〇〇三	一六六	九州廻リ門司長崎間	同	同	一一〇	〇一〇	〇〇三	一三三
國浦賀行	同	同	二二五	〇一〇	〇〇一	二三七	同	同	同	一三〇	〇一〇	〇〇一	一四一
駿河清水港行	同	同	一四〇	〇一〇	〇〇三	一五三	日向行	同	同	一五〇	〇一〇	〇〇三	一六三
同	同	同	二二五	〇一〇	〇〇一	二三七	同	同	同	一八〇	〇一〇	〇〇一	一九一
尾張三河地方	同	同	一四〇	〇一〇	〇〇三	一五三	出雲石見行	同	同	一八〇	〇一〇	〇〇三	一九三
行	同	同	二二〇	〇一〇	〇〇一	二三一	同	同	同	二〇〇	〇一〇	〇〇一	二一一
大阪市行	同	同	一一〇	〇一〇	〇〇三	一二三	韓國元山仁川行	同	同	二四〇	〇一〇	〇〇三	二五三
同	同	同	〇九五	〇一〇	〇〇一	一〇七	同	同	同	三〇〇	〇一〇	〇〇一	三一一
北國廻リ新潟伏木間	同	同	二〇〇	〇一〇	〇〇三	二一三	韓國釜山行	同	同	一二五	〇一〇	〇〇三	一三八
同	同	同	三〇〇	〇一〇	〇〇一	三一一	同	同	同	二〇〇	〇一〇	〇〇一	二一一

前表中俵直シ賃ハ帆船ニヨリテ之レヲ要スルモノト要セサルモノトアリ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

韓國行ノ本年分ハ其事實ナキ地方アレトモ普通相場ニヨリ記入ス

小廻船ハ汽船帆船ニ轉載スルモノハ前二項記載ノ如ク木原行港竹原港行共食鹽一石ニ付二錢二厘ニシテ瀨戸田港迄ハ一錢トス其他ハ左表ノ如シ

行先地	一定量	運賃額
備後三島糸崎行	食鹽一石ニ付	圓 〇、三六
同尾道行	同	〇、四〇
安藝廣島行	同	〇、八〇

備後三原、糸崎、尾道行ノ運賃カ木原行ニ比シ高價ナルハ木原行汽船ニ轉載スレハ用務ヲ終ルモノナレトモ其他ハ荷受主ヨリ代金ヲ取立ツルノ責任アル習慣ナルニ依リ運賃モ從テ高シ本年分モ大差ナシ

艀船ノ多クハ各製鹽場ヨリ當瀨戸田港迄回送スルモノニシテ其運賃ハ帆船ノ部記載ノ如ク食鹽一石ニ付一錢トス尚本年分ニ當リテハ食鹽百斤ニ付晝間金八厘夜間九厘トス

前數項ノ運賃額ノ內ニハ總テ問屋口錢包含ス

(二)保險料　從來ノ保險料ハ食鹽價額百圓ニ付金六十五錢

現今ノ保險料食鹽價額百圓ニ付一圓十五錢乃至一圓五十錢トス

保險ハ帆船、汽船ノ外契約セラレス但シ汽船帆船ト雖モ船體老朽等ニ依リ破損ノ患アルモノハ契約セラレス

(三)着荷地ニ於ケル諸掛費　着荷地ニ於ケル諸掛費ハ必ス之レヲ要セシ筈ナルモ帆船ハ總テ當管內以外ノモノナルニ依リ調査シ難シ汽車輸送モ前表記載ノ外荷受主迄ノ運賃ハ之レヲ要スヘキ筈ナルモ調査シ難シ

小廻船艀船ニ在リテハ要セス

(四)食鹽運賃ト他ノ貨物運賃トノ差異　食鹽運賃ハ他ノ貨物ノ運賃ニ比シ安價ナルコトハ之ヲ知リ得レトモ其差額ニ至

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

リテハ當地ヨリ他方面ヘノ貨物ノ移出入ナキニ依リ調査シ難シ

鐵道運賃ニ在リテハ其特約セルモノハ一噸一哩ニ付約一錢五厘位廉ナルモノノ如シ普通特約運賃一噸一哩ニテ一錢二厘トス

第九章　小作人ト地主トノ關係

鹽田ハ其年ノ天候ト鹽價ノ高低トニ依リ收支上甚シキ損益ヲ生スルモノナレハ一ケ年若シクハ二ケ年ト云フカ如キ短期ノ小作ニテハ時機ニ依リテハ利益ノ多大ナルコトアルモ亦甚シキ損耗ヲ生スルコトアリ故ニ少クモ五ケ年乃至十ケ年間繼續シテ小作スルヲ普通トス而シテ其契約ノ方法ハ地主ト小作人トニ依リ多少ノ相違アレトモ概ネ左ノ慣例ヲ用フ

（一）小作料ノ定メ方　一ケ年間ノ小作料ヲ鹽ノ容量ニ依リテ定ムルモノト現金額ニ依リテ定ムルモノトノ二種アリ鹽ノ容量ニ依リテ定ムルモノハ五斗二升入何俵ト云フ鹽田地盤ノ廣狹ト地質ノ良否トニ依リ各等差アリ

（二）小作料ト支拂時期及方法　鹽ノ容量ニ依リテ定ムルモノ　瀨戸町名荷村北生口村鷺浦村ニ在リテハ小作ハ前年末（陰曆ニ依ル）ニ於テ翌年ノ豫想相場ニ依リ年額ノ半額ヲ現金ニ換算シテ支拂ヒ置キ殘半額ハ陰曆于蘭盆前時價ニ依リ現金ニ換算シテ支拂ヒ年末ニ於テ其年ノ平均相場（問屋ノ買入平均相場）ニ依リ過不足ヲ精算ス

東生口村南生口村ニ於テハ小作ノ年ノ初釜ヨリ釜（石釜）一枚毎ニ小作料年額ノ五分ノ一宛ヲ現鹽ニテ支拂ヒ（包裝ヲ施シテ）釜五枚ヲ焚キタルトキ完納ス

現金額ニ依リテ定ムルモノ　支拂時期支拂額トモ總テ前記ニ依リ各地方ノ例ニ倣フ唯年末ニ於テ過不足ヲ精算スルノ要ナシ

前記ハ各地方ノ慣例ニ依ル契約ノ方法ナレトモ小資本ノ小作者ニ在リテハ其期限ニ後ルヽコト多シ

（三）器具器械ノ貸與　採鹹並ニ煎熬ニ要スル器械器具（第三甲八及同乙六ノ内比重計筮提灯小竹ヲ除ク）ハ悉皆倉庫用品炊事用具ニ至ル迄地主ヨリ小作者ニ貸附スルヲ例トス而シテ借受後破損等ニ依ル修繕補充ハ小作者ニ於テ之ヲ爲スモノトス

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

（參考）　地主ヨリ貸與スル器具、器械ハ其員數ヲ具フルニ止マリ多少ノ破損ヲ顧ミス間々使用ニ堪ヘサル者等アルニ依リ契約ノ初年ニ於テハ小作者ハ其大部分ヲ修繕補充スルノ要アルカ如シ

金物ニ在リテハ貸附ノ際其員數ノ全部ヲ秤量シ置キ解約返附ノ際原重量額ニ復セシムルカ如キコトアリ

（四）建物修繕　建物修繕ハ破損ノ大小ヲ論セス地主ニ於テ之ヲ爲スヘキ慣例ナレトモ小破損ニ在リテハ地主ハ容易ニ其要求ニ應セサル爲メ自然小作者ニ於テ修繕シツヽアルモノアリ

間々一ケ所ノ修繕金額五圓未滿ハ小作者ニ於テ之ヲ爲シ五圓以上ハ地主之ヲ爲スト云フカ如キ契約ヲ結ヘルモノモアリ

（五）鹽田地盤ノ修繕　鹽田地盤ノ修繕ハ沼井板ハ一ケ年拾五枚乃至參拾枚ヲ地主ヨリ供給ス其他潮旋溝渠ノ小修繕ハ概ネ小作者之レヲナス

（六）堤防溝渠ノ修繕　堤防溝渠ノ修繕ニ在リテハ破損ノ大小ニ拘ハラス地主之ヲ爲スヘキモノナレトモ大修繕ノ外小作者之レヲ爲シツヽアリ

（七）年ノ豐凶鹽價ノ高低ニ依ル小作料ノ增減　小作料ハ年ノ豐凶鹽價ノ高低ニ依リ增減ナシ但明治十七年八月中中國一帶ノ海嘯ニ依ル各堤防ノ大決潰セル年ノ如キハ例外トス

左ニ參考トシテ鹽田小作證寫ヲ擧ク

鹽田小作定約證寫

一貴殿御所有何村大字何濱鹽田明治三十六年ヨリ明治四十年舊十二月二十五日迄向フ五ケ年間左記之通ニテ小作定約致シ候段相違無之然ル上ハ決シテ不都合相備申間敷候爲後日證人連署ヲ以テ證書差進置候如件

一加地子ハ食鹽五斗貳升入壹ケ年何俵相定候事

一但シ明治三十五年舊十二月末日迄ニ半額ヲ相納メ其半額明治三十六年舊曆七月三十日限リ相納可申候直段ノ義貴殿問屋店仲賣大俵小俵平均相場ヲ以テ相定候事

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

年期中ハ毎年右之通リ履行可仕候事

一濱諸道具ハ別紙之通リ借用致候段實正也

期限ニ至リ鹽田返却之際ハ證人立會速ニ引渡可申候

但シ金物類ハ返却ノ際目方增減ハ代金ヲ直シ取引可致候

一入替土ハ毎年上入替ヲ何艘以上使用可致候事

一貴殿問屋店取引ハ通ヲ以テ履行可致萬一年限中差引手尻相生シ候共鹽田返却ノ際ハ速ニ精算可致候事

右定約致候段相違無之候也

明治三十五年舊十二月二十九日

何郡何村大字何何番邸

小作人　何　某

何郡何村大字何何番

證人　何　某

何郡何村何番屋敷

地主　何　某　殿

（別紙ハ略ス）

第十章　組合

一鹽製造組合ノ組織規定及沿革　鹽製造組合ハ從來製鹽業ノ發達ト鹽業者間ノ氣脈ヲ通スルカ爲メ屢次集會ヲ催シ規約ヲ設タルコトアルモ規約ノ實行ニ就テハ蓋シ行ハサリシモノヽ如シ

（一）組織　本管內ノ鹽田ハ本島及本島附近ノ島嶼各處ニ散在セルヲ以テ地理ノ關係上組合モ左ノ數區ニ分レタリ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

生口鹽田組合　　向田鹽田組合　　南側鹽田組合

生口鹽田組合ハ瀨戸田町北生口村名荷村ノ鹽業者ヲ以テ組織ス

從前ハ向田一番濱同小濱南生口村元メ濱モ本組合内ナリシモ現今ハ各所在地ノ組合ナリ

向田鹽田組合ハ向田野浦村鹽業者ヲ以テ組織ス

南側鹽田組合ハ南生口村東生口村鹽業者ヲ以テ組織ス

(二)規定　規定ハ左記寫ノ如クナレトモ其後大ニ改廢セラレ現今ニテハ集會上ノ申合セ位ニシテ完全ナル規約書トシテ見ルヘキモノナシ

南側向田ノ各組合ニハ規約書トシテ見ルヘキモノナシ

別紙規約書ノ内目下行ハレタルモノハ味噌醬油、油ノ給與濱子ノ雇人日時等位ニシテ其他ハ行ハレタルモノ少ナシ

(三)沿革　組合ニハ大小アリ十洲鹽田組合、藝備組合豐田郡鹽業組合アリ此等組合ノ沿革ニ就テハ到底短時日ヲ以テ調査シ難シ

生口鹽田組合

起源　封建時代ニ在リテハ濱庄屋ナルモノアリテ鹽田ニ關スル一切ノ支配權ヲ有セシカ延ヒテ明治六年頃ニ及ヘリ濱庄屋其職ヲ失ヒシヨリ瀨戸田町ニ鹽田事務所ナルモノヲ創設セリ是レ組合ノ起源トス

變遷　明治九年迄鹽田ハ運上銀ヲ政府ニ納付シ來リシカ明治九年地價修正ト共ニ鹽田ニ地價ヲ附スルニ至レリ運上銀ハ當瀨戸田町ノ鹽田事務所ニ納付ノ要アリシモ地租ハ各村役場ニ納付セハ足ルヲ以テ鹽業者ノ集合スル事少ナク自然各村區々ノ行動ヲ取ルニ至レリ茲ニ於テ有志者鹽業者同盟ノ必要ヲ感シ隆昌舍ナル組合ヲ組織シ別紙寫ノ如キ規約ヲ設ケタリ爾後該規約ノ改廢常ナラサリシモ目今殆ント廢セラレタル有樣ニシテ唯時々共用道路橋梁ノ新設修繕各地ノ集會ニ參列スルモノヽ人選濱子給金ノ議定等必要ノ都度集合スルニ止マルノミ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

二　鹽販賣組合ノ組織規定及沿革　封建時代ニ在リテハ濱庄屋ノ下ニ相談役ナルモノアリテ鹽ノ注文アルトキハ價額ハ此相談役ニ依リテ決定サレタリ而シテ之レヲ販賣スルニハ問屋株ナルモノアリテ此株ヲ有スルモノ以外ノ手ニ於テハ一切販賣スルヲ許サヽリシ餘勢延テ維新以後ニ及ヒ明治初年ニ在リテハ鹽ノ販賣ハ一ニ問屋ノ手ニ依リテ左右セラレシカ其後各自區々ニ販賣スルニ至レリ

三　燃料其他需用品購買組合ノ組織規定及沿革　燃料其他ノ需用品ノ供給ハ當地一二ノ有力ナル商人ノ手ニ依テセラレ組合トシテ見ルヘキモノナシ

明治十年創定組合規約寫

各國ノ鹽田共ニ盟ヲナシテ以テ日夜業ノ盛隆セシ事ヲ思望ス依テ以テ我生口鹽田輩モ明治八年以來努力競爭シテ暗ニ幸福ノ至ルヲ待タントス然ルニ明治十年三月上旬ニ至リ豈ニ圖ンヤ我意雍容紛々トシテ起リ嗚呼哀哉ヲ思ハサリキ衆議瓦解ニ至ル若シ是レヲ以テ是レヲ行フ時ハ各自鬻ヲ食シ苦ニ寢ネ草ヲ枕ニスト雖モ其レ鴻雁之止居スル處ヲ失フカ如ク獨抑鬱メ誰トカ語ラン故ニ今新ニ我生口鹽田同盟之輩發ニ社名ヲ隆昌社ト名ケ兄弟ノ如ク親ミ其教ヲ受ケ煩スコトナク業務ニ心ヲ盡シ力ヲ盡シテ共ニ研覈シテ敢テ怠ラスンハ庶幾ハ豐饒ノ時至ルヲ見ルカ如クナラン以テ其業ヲ固クシ之レヲ守ルニ信ヲ以テシ之レヲ行フニ禮ヲ以テシ始メテ敬シ終リヲ思フトキハ與ニ爭フヘカラス豫メ法ヲ設ケスンハ有ルヘカラス法豫メ設ル時ハ則チ爭端ヲ知ルナリ身ヲ田畝ノ裡チニ起スカ如ク懷安シテ業務ヲ利センヤ唯タ願クハ同盟ノ輩定約書ヲ詳細胸間ニ貯ヘ而シテ後連署調印シ賜ヘ

于時明治十年三月二十七日

隆昌舍

第一章

立市飯米通シ雇人限リ二日分遣シ可申酒肴一日限之事

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

第二章

給金貸渡ノ儀ハ印紙貼用並ニ請人等ノ連印ノ手形持參ノ上貸渡シ可申事

第三章

給金高

内　七歩　前　貸

拾錢　舊三月一日貸

拾錢　舊四月一日貸

拾錢　舊五月一日貸

拾錢　舊六月一日貸

但シ盆前分決算致盆後ハ貳拾五錢殘シ置可申事

第四章

殘リ給ノ内濱子共ヨリ途中ニテ内借等歎出候共決而聞屆不相成候事

第五章

日釜焚朝代リ通シ焚等適宜ノ事

第六章

鹽田棟梁共地場稼且又諸計算共注意主人ノ益增萬端盡力致シ可申事

第七章

通シ雇人舊正月五日ヨリ同十二月二十五日限之事

第八章

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

舊正月五日濱入ノ刻通稼人寄合同日米一升ニ酒一人前三合肴代五錢宛遣シ候事
但シ月切エハ不取計之事

第九章

味噌一人前貳拾五匁宛遣シ候事

第十章

茶營業中月貳斤休業中月壹斤ノ事

第十一章

醬油營業中月三升宛遣シノ事
但シ捲濱ハ月四升五合宛遣シノ事
附ヨリ食物商人見當次第差留可申事

第十二章

小屋油一ヶ月三合遣シ候事

第十三章

釜屋油一夜四勺宛遣シ候事

第十四章

初釜立ノ節來客一員モ呼合候義差留メ候事

第十五章

椀代壹人前壹錢五厘宛遣シ候事

第十六章

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

蠟燭一ケ年六掛一斤遣シ候事
但シ捲リ濱ハ年一斤半遣シ候事

第十七章

釜立毎酒一人前一合七勺宛遣シ候事

第十八章

持濱米一升ニ酒手時々社長ヨリ沙汰致シ候事

第十九章

持初メ持納メ共酒一人前一合七勺宛遣事

第二十章

舊三月一日晴雨ニ不抱米一升ニ酒一人前一合七勺肴代一人前一錢五厘遣シ候事

第二十一章

同四月一日前同斷肴代ハ鯛代ニ振換ヘ一人前五錢宛遣シ候事
但シ壽し村内ヱ持配リ候義決シテ不相成小屋内限リ取斗シ事

第二十二章

同五月一日遣シ物三月一日同斷ノ事

第二十三章

同六月十七日遣シ物左ノ通リ

素麵一人前　二百匁
同濱引一人前　百匁

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

酒濱子濱引共一人前一合七勺宛醬油一升鰹節一本

第二十四章

同七月十五日前同斷ノ事

第二十五章

舊六七兩月持濱肴遣シ候義相止メ代價ヲ以テ一人前二十錢宛遣シ候事

第二十六章

同八月十七日米一升ニ酒一人前一合七勺肴代二錢宛遣シ候事

第二十七章

氏神祭禮ノ節濱子共他村同業ノ者ヱ案內致呼合候義不相成候事

第二十八章

濱子共ヨリ一杯呑セ呉ル樣時々取歎出候共猥ニ遣シ候義不相成格別骨折候刻ハ適宜遣シ候事

第二十九章

舊七月十五日釜焚日雇賃竝ニ扶持方左ノ如シ

但シ一人前米七合五勺宛二人一升五合棟梁夜釜焚共時ノ日雇費一人ニ付二日分遣シ候事

附ヨリ釜日用焚ノ者ニ當リ增扶持七合七勺雇賃ハ一日分增遣シノ事

第三十章

同八月十七日前同斷

第三十一章

休隙日和隙共廢止候事

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

第三十二章

濱子共之内心得違ヨリ稼中出奔致候者モ有之節ハ同僚ヘ直チニ報知互ニ雇入不致候事

第三十三章

隙手紙ノ義ハ但シ書ノ通リ取斗可申事

但シ　記

何村　何某

何某㊞

昨何年手濱無別條稼濟速ニ隙遣シ候此段及御報知候也

第――日

――殿

記

手濱ニ於テ向後無異義速ニ隙遣シ候事

第――日

何兵衛殿

第三十四章

舊十二月二十五日濱子共引取リノ節一人前酒一合七勺遣シ候事

第三十五章

新一月一日休業濱子共ヘ米一升ニ酒一人前一合七勺遣シ候事

但シ釜焚二人ノ者ヘ時ノ雇日賃竝ニ米七合五勺宛遣シ候事

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

第三十六章

かいさき是迄ノ通リ濱子共ヘ可遣ニ付賣却ノ節ハ鹽田主ヘ届出候上檢査ヲ受ケ候事

第三十七章

社寺中ヘ初穗鹽ト唱ヘ辨利ノ節鹽切手差出候處改正ニ付廢止候事

第三十八章

臨時會議設ノ節時間ノ布令出シ通リ遲刻致間敷事

但シ無餘義不參候得者談判ノ次第後日出頭承リ候事

第三十九章

都而會議ノ節各自意見ヲ吐露シテ決ノ義ハ多數ノ意ニ任スヘキ事

但シ毎月集會定ヲ一日十五日

第四十章

石炭入船ノ節ハ問屋ヨリ月番ノ濱方ヘ届ケ敷申出直段取組可申事

第四十一章

北國船鹽直組町役人中ヘ問屋ヨリ申出七名ノ内三名寄合候ハヽ直組取斗可申事

第四十二章

尾州船直組ノ節ハ町村役人中ヘ問屋方ヨリ申出協議之上直組取斗可申事

但シ鹽仕舞出シノ義ハ俵數適宜之事

第四十三章

ほんてん麓山ヘ支配方ヨリ二時ヲ期シ相上ケノ事

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

但シ十九番竝ニ立替ヘ更場ノ事

第四十四章

日雇賃酒手かつき賃其外定メノ通リ堅ク相守候事

第四十五章

同業ノ者阡陌ノ浮說ニ迷ヒ異存申出等ノ節ハ互ニ懇ニ及說諭ニ盛業豐饒ノ方法信以固相守候樣可致事

第四十六章

煮出鹽買飛客船ニテ參リ直段取組賣込後日大風雨ニ船延着ニ相成直段引上ケ候共前約俵數無相違仕舞出シ可申事

右之條々互ニ變換申立不致手堅相守可申如件

各鹽業者連署

明治八年豐田郡鹽業者規約寫

記

中古諸國鹽濱所固合休業仕來處壬申以來通業勝手次第相成其後打續鹽濱不計算一同困苦之折柄諸國ヨリ誘引有之此度者新古濱不殘盟約ニ依而及會議候所初極ノ約法與申値決議互ニ條約相定候事左ノ如シ

一大會議瑜伽丸龜大三島嚴島四箇所定席出頭ノ者エ委任シ決定規則ハ賣變致間敷事

但シ濱人ノ內闔取ニシテ五人宛出席ノ事

一向後休業中違約ノ濱ニ於テハ一軒前隱業一日ニ付金二十五圓出銀ノ事

一大會議前藝備濱小會議當直ノ場所相設候節モ闔取ニシテ五人出席致候事

一當度臨休業ニ付入費割賦會議ヘ出席之者納得之ノ上者出銀勿論ノ事

但シ以來會社設立休業ニ就テハ同樣出銀ノ事

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

一豫州波止濱其外同國濱所ト一致日數同樣休業致候事

但シ臨時休タリシトモ同樣ノ事

一本年舊曆十月一日ヨリ休業之儀諸濱一致同意ノ事

一會社設立長副社員之儀ハ衆議ニテ附ス

一當秋ヨリ大會議之節本年一月ヨリノ製鹽數竝ニ水鹽數鹽價平均石炭焚合セ價平均明細書持參ノ事

右ノ條々堅ク相守リ不條理無之樣互ニ義務ヲ盡シ永續之基礎可相立依テ連印如件

明治八年八月

各鹽業者連署

明治十六年豐田郡鹽業者規約寫

鹽業者同盟規約書

第一條　本郡鹽業者ハ新濱古濱ノ別ナク一般同盟ヲナシ團結營業スヘシ

第二條　本郡鹽業者ハ藝備會及ヒ十州會ニ同盟シ該會ノ決議ヲ踐行スヘシ

第三條　本郡鹽業者ハ便宜ニ依リ左ノ組合ヲ定メ每年陰曆正月二十五日ヲ期シ集談會ヲ開キ營業上ノ利害得失ヲ研究シ尙藝備會十州會ニ附スヘキ事件ヲモ協議スヘシ

生口濱　忠海須波濱之ニ屬ス

大崎濱　吉名木谷濱之ニ屬ス

第四條　本郡各鹽業者ノ公撰ヲ以テ生口濱大崎濱共各一名ノ年行司及派出委員ヲ設置スヘシ

第五條　年行司及派出委員給料ヲ與ヘスト雖モ實際勤務セシ日當及筆墨紙ノ實費ヲ支給スヘシ

日當金（縣内）五十錢（縣外）一圓　旅費（縣内）一圓（縣外）一圓五十錢

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

第六條　年行司及派出委員ノ旅費日當其他ノ費用及鹽業集談會ニ係ル費用ハ各鹽戶ニ賦課ス

第八條　藝備會及十州會其他鹽業上ニ關シ各地方ニ開設スル會議集談會等アルトキハ生口濱大崎濱申値ノ上一名ノ委員ヲ派出參會セシムヘシ

第九條　第一條第二條ノ規約ニ違背シタルモノハ一鹽戶ニ付金五十圓第三條ヨリ第八條ニ至違背者ハ金十圓ヲ違約金トシテ出金セシム倘シ之レヲ拒ムモノアルトキハ年行司ニ於テ出訴ノ手續ヲナスヘシ

第十條　違約者ヨリ徵收シタル金額ハ年行司ニ於テ積金トナシ鹽業上有用ノ費途ニ充ヘシ

右之條々今般本郡各鹽業集議決定ノ上郡役所ヲ經由シ縣廳ヘ屆出タルモノニ付各自之レヲ證明スル爲メ左ニ自書捺印スルモノナリ

明治十六年十一月九日

本郡內各鹽業者署名捺印

第十一章　試驗

一　採鹵、煎熬其他鹽業ノ改良ニ關スル試驗ノ事蹟及方法　該當記事ナシ

第十二章　輸出入及試賣

一　支那、朝鮮、浦鹽等各方面ヘノ鹽ノ輸出又ハ試賣若クハ諸外國ヨリ輸入シタル事蹟及沿革

起源　輸出ハ其初メ何某ニ依リテ之レヲ爲セシヤ詳カナラサレトモ明治十八年頃ヨリ始マリタルモノノ如シ

輸出先　韓國釜山、仁川、元山、露領浦潮

輸出者　當地ノモノニ依リテ輸出セラルル者ニ非ス坂、神地方ノ商人ニシテ輸出先ニ店舖ヲ有スモノカ當地ノ製鹽ヲ買入レ輸出セリ尙周防國熊毛郡麿里布村嘉德丸(船名)勝藏ナル者一時盛ンニ輸出セルコトアリキ

輸出額　輸出ノ當初ニ在リテハ其額微々タルモノナリシモ明治三十年頃ヨリ三十三四年頃ニハ頗ル盛況ヲ呈シ一箇年ノ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

輸出額約三萬七千石ナリキ

今之レヲ輸出先ニ區別スレハ左ノ如シ

露領浦潮	百石	韓國元山港	八百石
韓同仁川港	七百石	同釜山港	三萬五千四百石

爾後奸商輩カ鹽質ノ粗惡ナルモノヲ輸出シタル爲メ聲價ヲ失シ輸出額大ニ減少シ殆ント杜絶ノ有樣ナリ本年六月以後ノ輸出額ハ二萬四千七百六十一斤ナリ

輸入試賣等ノ事蹟ナシ

第十三章　鹽田以外ノ製鹽裝置及方法

一　海水製鹽　製鹽場　御調郡中庄村　横山直三郎

製鹽方法大略　當所製鹽法ハ滿潮海水ヲ汲ミ置キ直チニ之ヲ煎熬釜ニ入レテこうくす製造ノ爲メ石炭燃燒ニヨリテ生スル焰熱ヲ利用シテ煮沸シ一度粗惡鹽ヲ作リ更ニ之レヲ精製ス故ニ其製鹽高こうくす製造高ニ比例ス

海水引入裝置　海水ヲ汲ミ取ルニハ海岸ニ刎ネ釣瓶竝ニ汲上臺ヲ設ケ釣瓶ニ依リテ汲ミ取リタル海水ヲ臺上ノ桶ニ移シ更ニ桶ノ底部ヨリ地中ニ設ケアル竹樋ヲ通シテ釜屋内海水溜桶ニ入ル其ノ竹樋ハさいほん作用ニヨリテ其口ヲ第一海水溜桶上面ニ開キ海水ヲ引入ス而シテ第二、第三ノ桶ニ引入セントスル時ハ第一海水溜桶面上ノ海水溜出口ニ竹製ノ樋ヲ繼キテ隨意第二第三ノ桶ニ入ル其海水溜桶ハ三寸乃至五寸地上ニ顯レ他ハ地中ニ埋沒セリ

釜屋内ノ裝置　釜屋内ニハ四個ノ海水溜桶（但シ一個ハ豫備桶ニシテ第二海水溜桶ノ右側後方ニ在リテ常ニ海水ヲ滿シ小汐等ニシテ海水汲上容易ナラサル場合ハ此ノ桶ノ海水ヲ使用ス故ニ平時ハ之レヲ使用スル事稀ナリ）居出場濾過裝置煎熬釜、粗惡鹽、溶解釜等ヲ設ク（各器具ノ大小及ヒ其施設間隔距離ハ圖面參觀）

鹹水濾過裝置　鹹水濾過前ニ先ツ海水ヲ溶解釜（鹽田製鹽ノ温メ釜ニ等シ）ニ八分位汲ミ込ミ（此海水容積九斗乃至一石）

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

之レニ粗惡鹽十四五貫ヲ投シテ濃厚ナル鹹水トナシ之レヲ濾過臺ニ移シテ濾過ス但シ溶解釜ハ焰道上ニ設備セリ

濾過臺ノ構造　濾過臺ハ恰モ鹽田内沼井ノ如キ構造ニシテ先ツ深一尺五寸長幅共ニ三尺四寸七分ノ無底箱ヲ作リソノ底部ニ長三尺四寸餘ノ三寸角樫製ノ四本ノ棒ヲ竝列シ其ノ上ニ無數ノ小竹片（長濾過臺ノ長ト略ホ等シ）ヲ縦ニ置キ更ニ小麥藁ニテ編ミタル莚ヲ置キ之ノ上部ニ厚サ二寸ノ粘土ヲ打固メ入レ更ニ土砂二寸ヲ其上部ニ入レ最上部ハ全部ヲ木綿ニテ覆ヒ臺ノ最下部前方ニ漏出口ヲ穿チ其前方下部ニ漏液溜桶ヲ設ク（漏液溜ノ口徑二尺八寸深二尺七寸）

釜ノ構造　鑄鐵製ニシテ大小不同ノ七個ノ釜ヲ焰道上ニ設ク今釜屋入口ヨリ最近ノ釜ヲ第一號釜、第二號釜等ノ名稱ヲ附ス各釜ノ長、深、幅ハ左表ノ如シ

	長	深	幅		長	深	幅
第一號釜	八尺四寸	三寸	四尺八寸	第五號釜	一丈八寸	三寸	三尺五寸
第二號釜	八尺七寸	三寸	四尺	第六號釜	六尺八寸	二寸五分	四尺
第三號釜	八尺四寸	三寸	四尺	第七號釜	八尺一寸	一寸二分	四尺
第四號釜	六尺	三寸	三尺七寸				

但シ各釜間ノ距離ハ八寸乃至四寸ニシテ屋内焰道ノ全長ハ十間五尺トス

前記各釜ノ廣狹一樣ナラサルハ製鹽土不同ヲ必要トスルモノニ非ラスシテ最初調製ノ際廢鐵板ヲ充用シタル爲メ不同ヲ生シタルモノナリ

竈ノ構造　當所製鹽場ニテハ骸炭製造ノ焰道卽チ製鹽釜ノ竈ニ利用セラルモノニシテ構造ハ高サ一尺五寸内外ニ粘土ニテ一ツノ焰道ヲ作ル幅ハ釜ノ幅ニヨリテ一定セサル故ニ多少ノ凸凹アリ而シテ釜屋外側ニハ密接シテ七個ノ連續セルこーくす釜アリテ各釜ニ一個ノ小焰道ヲ有シ石炭燃燒ノ際生スル火焰ハ此焰道ヲ通シテ釜屋内ノ竈卽チ大焰道ニ至ル而シ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

テこーくす釜焔道ハ各煎熬釜ノ下方ニ一個宛ヲ開口セルモ其位置煎熬釜底部ノ中央ナルアリ或ハ左隅或ハ右隅等ニアリテ一定セス然レトモ煎熬釜一個ニ對シ其底部ニこーくす釜焔道一個ヲ設ク但シ第一ヨリ第四號煎熬釜ニ連續セルこーくす釜ヲ重ニ使用セラルルニ依リ第五號釜以下ハ之レヲ使用スル事甚タ稀ナリ又各竈ノ前面ニハ煤取口アリテ時々釜こさヲ以テ釜底側面ノ煤ヲ除去ス煤取口ノ數ハ第四第六號釜ニハ各一個他ハ各二個ヲ設ケ平時ハ粘土ヲ以テ之レヲ塞キ釜こきげ使用ノ際とんかちヲ以テ粘土ヲ落シ煤ノ除去終レハ再ヒ鍬ニテ其口ヲ塗リ火氣ノ外部ニ逸出スルヲ防ケリ

粗惡鹽ノ製造　粗惡鹽ヲ製造スルニハ先ツ三個ノ海水溜桶ヲ隨意近接ノ煎熬釜ニ杓ニテ海水ヲ汲ミ込ミ煎熬ス使用こーくす釜ニ連續セル煎熬ニアリテハ概ネ二晝夜間煮沸シテ隨時ニ海水ヲ注加シ煎熬セハ粗惡鹽ヲ得之レヲ鹽取鍬ニテ鹽取箱ニ移シ居出場ニ運搬ス此一釜ノ使用海水約十三四石ニシテ粗惡鹽約百斤內外ヲ得而シテ此粗製鹽カ稍精製ニ適スル量ニ達シタルトキニ於テ精製ス（煎熬中釜中ノ鹽ヲ攪拌スルニハ雜柄振ヲ以テス）

精製方法　精製方法ハ先ツ粗惡鹽ヲ焔道上ノ溶解釜ニテ溶解シ之ヲ濾過臺ニ移シ濾過シ濃厚ナル鹹水ヲ得此鹹水ヲ擔桶（容積約一斗六升ニシテ普通鹽田ニ使用スルモノ）ニテ火力ノ最モ強キ煎熬釜ニ移シ煎熬スル事凡ソ二時間餘ニテ精製鹽ヲ得但シ精製ノ際第一回目ノ釜ハ品質不良ナルヲ以テ此際製セシ鹽ハ粗惡鹽中ニ混シ第二回目ノ釜ヨリ品質良好ノ精製鹽ヲ得而シテ此精製ノ爲メ粗惡鹽ニ對スル量減ハ普通百分ノ二若クハ三トス

器械器具中　杓、鹽刻ネ鍬、刻ネ釣瓶、斗桶等ハ鹽田製鹽ニ屬スルモノト同一ニ付記載セス

秤鎌ハ普通ノモノト同一ニ付記載セス

製鹽量　製鹽量ハ骸炭製造ノ多寡ニ依リ一定ナラス而シテ三十八年度分製產高ヲ示セハ左ノ如シ

製鹽	四萬三千五百斤
內自四月一日至五月三十一日	九千五百七十斤
自六月一日至翌年三月三十一日	三萬三千九百三十斤

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

鹽ノ品質　政府專賣後ノ等級ニ比例セハ左ノ如シ

一等鹽　三萬七千七百六十斤　二等鹽五千七百四十斤

前記ハ三十八年度分ノ製鹽高ヲ示セシモノナルモ同年ハ時局ニモ骸炭製造ノ原料タル石炭ノ供給豐富ナラサリシニ依リ骸炭ノ製造高少ナク從テ製鹽高モ亦寡少ナリシ而シテ今平年ノ製鹽高ヲ算出セハ左ノ如シ

骸炭製造竈七個ノ內平均四個ハ年ヲ通シテ焚火スルモノトシ一釜ノ煎熬時間普通二晝夜ヲ要スルヲ以テ每日二釜宛ノ粗製鹽ヲ得此一釜ノ粗製鹽量平均約百二十斤ヲ得ルニ依リ三百五十日間煎熬セハ八萬四千斤ノ粗製鹽ヲ得之レヲ精製セハ原料鹽ノ約百分ノ三ヲ減スルトスルモ尙五萬八千八百斤ノ製精鹽ヲ得

生產費　生產費ハ製造方法ノ部記載ノ如ク普通製鹽生產費ノ大部分ヲ占ムル燃料費ハ之レヲ要セス今其他ノ費途ヲ示セハ左ノ如シ

一金四百八圓六十四錢二厘　百斤當生產費九十三錢九厘四毛

內

（一）人夫賃

金二百四十四圓五十錢　一人一日食料費共金三十三錢五厘ノモノ二人三百六十五日分

前記ハ食料費トシテ一人ニ付一日白米八合（一升時價十五錢）副食物代一錢五厘ヲ支給スレトモ米價ノ高低ニ依リ一樣ナラス而シテ賃金額ハ一人一日二十錢トス

（二）器械器具新調費同修繕費

品目	新調費				修繕費			備考
	稱呼	員數	單價	總額	保存年限	一ヶ年償却金	一ヶ年ノ修繕修復回數	單位ノ一回修繕費	修繕總金額	
海水溜桶	ケ	四	一〇,〇〇〇円	四〇,〇〇〇円	十六ケ年	二,五〇〇円			0	

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

品目	新調費 稱呼	員數	單價	總額	保存年限	一ヶ年償却金	修繕費 一ヶ年ノ修繕回數	總回數	單位ノ一回修繕費	修繕總金額	備考
鹹水溜桶	ケ	一	一〇、〇〇〇円	一〇、〇〇〇円	六ヶ年	一、六六五円				〇	
杓	本	二	三五〇	七〇〇	二ヶ年	三五〇	四	八	〇、一〇	〇	
煎熬釜	枚	七	二五、〇〇〇	一七五、〇〇〇	四ヶ年	四三、七五〇	一	七	五〇〇	三、五〇〇	
粗製鹽溶解釜	ケ	一	五、五〇〇	五、五〇〇	十ヶ年	五五〇				〇	
濾過槽	同	一	七〇〇	七〇〇	七ヶ年	一〇〇				〇	
雜柄振本		二	一八〇	三六〇	一ヶ年	三六〇				〇	
鹽取鍬	挺	二	五五〇	一、一〇〇	二ヶ年	五五〇	二	四	〇、七〇	二、八〇	
鹽刎ネ鍬	同	一	五〇〇	五〇〇	一ヶ年	五〇〇				〇	
漏斗	同	二	二五〇	五〇〇	一ヶ年	五〇〇				〇	
鹽取箱	ケ	一四	四〇〇	五、六〇〇	一ヶ年	五、六〇〇	二	二八	〇、二〇	五、六〇	
釣瓶	ケ	一	三〇〇	三〇〇	一ヶ年	三〇〇	八	八	〇、一〇	〇、八〇	
竹樋	本	二	六〇〇	一、二〇〇	一ヶ年	一、二〇〇				〇	
斗桶	ケ	一	七〇〇	七〇〇	五ヶ年	一四〇				〇	
秤	挺	二	一三、〇〇〇	二四、〇〇〇	〇	〇				〇	骸炭製造ト兼用ニ付算入セス
鍬	同	一	一〇〇	一〇〇	一ヶ年	一〇〇				〇	
ばけつ	ケ	一	三五〇	三五〇	一ヶ年	三五〇				〇	
釜こさげ	挺	一	四〇〇	四〇〇	五ヶ年	〇、八〇	一	一	〇、七〇	〇、五〇	
こーら起し	本	一	四五〇	四五〇	十ヶ年	〇、四五				〇	
とんかち	挺	一	七〇〇	七〇〇	十四ヶ年	〇、五〇				〇	
鎌	同	一	〇、八〇	〇、八〇	二ヶ年	〇、四〇				〇	
計				二六八、二四〇		五六、六九〇				四、五七〇	

（三）　固定資本償却費

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

建物償却費

名稱	棟數	建坪	見積價額	保存年限	一ヶ年償却金
製鹽場	一	三〇坪	二四〇、〇〇〇円	四十年	六、〇〇〇円
計					六、〇〇〇

（四）包裝費

一金三十九圓十五錢　百斤ニ付菰又ハ叺繩代此平均九錢

（五）釜屋修繕費

一金五圓十錢　瓦板等ノ雜品代

（六）竈修繕費

金四圓　煉瓦赤土一度修繕費二十圓、五ヶ年間保存ニ付費額ノ五分ノ一

（七）資本金利子

金三十九圓四十九錢四厘

內　固定資本金利子

金三十圓四十九錢四厘

名稱	金額
製鹽場	二四〇、〇〇〇円
器械器具代	二六八、二四〇
計	五〇八、二四〇

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

前記金額ノ年利率百分ノ六

運轉資本金利子

金九圓　人夫賃包裝代等ノ運轉資本金百圓ニ對スル年利率百分ノ九

（八）雜費

金十五圓八錢八厘

內　金五圓八錢八厘　納付ニ要スル費用生產鹽三萬三千九百二十斤百斤當一錢五厘

金十圓

收支計算表

收入

一金五百五十七圓二十錢　鹽賣渡代

內金　九十八圓五十錢　專賣前ノモノ
百五圓七十錢　七月十七日以前ノ一等鹽八千八百九斤
金二百九十圓七十六錢　同日以後ノ一等鹽二萬三百三十三斤
金六十二圓二十四錢　同上　二等鹽四千七百八十八斤

支出

一金四百八圓六十四錢二厘　生產費總額

差引純益金百四十八圓五十五錢八厘

前記ハ三十八年分ノ生產額ニ依リ算出セシニ依リ利益金少額ナレトモ骸炭製造ノ盛ナル時ニ於テハ前項製鹽量ノ部記載ノ如ク一ケ年七八萬斤ノ製鹽ヲ得ルモ生產費ハ依然三十八年分ト大差ナク從テ利益金亦多大ニシテ百斤當生產費モ約五十二三錢ニ過キス

參考トシテ骸炭ノ生產費竝ニ生產額ノ大要ヲ示セハ左ノ如シ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

骸炭生產費

金一萬三千八百六十五圓五十五錢

內譯

原料品代

炭名	數量	百斤當單價	總額	炭名	數量	百斤當單價	總額
相田粉炭	五四七、〇〇〇斤	五五圓	三、〇〇八、五〇〇圓	新駒炭	八六七、〇〇〇斤	五〇圓	四、三三五、〇〇〇圓
目尾切込	七七六、〇〇〇	五三〇	四、一二八〇〇	計	二、一九〇、〇〇〇		二、四五六、三〇〇

人夫賃

費目	員數	一ヶ年分賃金總額	一ヶ年分食料費總額	計	備考
竈焚人夫	五	二七〇、〇〇〇圓	二三七、二五〇圓	五〇七、二五〇圓	人夫賃金年給七十圓一人六十圓一人五十圓一人四十五圓二人食料費一人一日金十三錢
計	五	二七〇、〇〇〇	二三七、二五〇	五〇七、二五〇	

包裝費

金九百四十九圓　骸炭一噸ニ要スル叺繩代平均一圓三十錢

建物及器械器具修繕費

金百八十圓　細目ヲ略ス

資本金利子

金五百七十三圓

內

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

金二百五十圓　固定資本金四千三百圓ノ年利率百分ノ六
金三百十五圓　運轉資本金三千五百圓年利率百分ノ九

固定資本償却費
建物竈等償却費
一金百圓　建物竈等ノ價額四千圓保存年限四十ケ年ノ一ケ年分償却金

雜費
一金百圓　石炭買入、品物販賣、代金取纏等ニ要スル旅費概算

骸炭生產高
七百三十噸
一日平均竈四本ニ焚火スルトシテ毎日二本ヨリ一本一噸宛ノ骸炭ヲ產出ス

同價額
一金一萬三千八百七十圓　平均一噸ニ付十九圓

二　鹽土製鹽　鹽土製鹽ハ地方ニ於ケル他ノ製鹽場ノ古竈土居出場ノ底土製鹽場貯鹽場ノ掃寄セ土等總テ鹽分ヲ含メル鹽土ヲ買入レ濾過裝置ヲ設ケテ之レニ海水ヲ注キ鹹水ヲ得テ煎熬スルノ設計ナルモ目下尙諸般設備完成セス煎熬ニ着手セサルヲ以テ調查シ難シ

該當記事ナシ

第十四章　燒鹽

第十五章　再製鹽

再製鹽ハ專賣法實施前ニ於テ臺灣鹽ヲ移入シテ再製セシコトアルモ法實施後ハ收支相償ハサルニ依リ再製セス而シテ其裝置

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

第十三海水製鹽ノ部ニ於ケル原料鹽ヲ溶解シテ濾過シ之レヲ精製スル裝置ト同一ナリ

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

（一）鹽田地價

上田段當地價　五十九圓五十一錢

中田同　四十八圓四十一錢

下田同　三十二圓位

下田ニ在リテハ荒地年期中ノモノ等アリテ正確ナラサレトモ前記ト大差ナカラン

（二）鹽田ノ時價

上田一段歩當　四百八十圓

中田同　三百八十圓

下田同　二百圓ヨリ三百圓位

（三）鹽田小作料

鹽田ノ小作料ハ地盤ノ廣狹地質ノ善惡ニ依リ一ケ年ノ製鹽數量ヲ標準トシテ之ヲ定ム其額ニ至リテハ地主ト小作者トニ依リ一定ナラスト雖モ約總製鹽額ノ五分ノ一内外ナルカ如シ金額ニ依リテ定ムルモノハ製鹽額ヲ基礎トシテ定ムルカ如シ

從來一定率ナシ

參考トシテ小作額ノ二三ヲ示セハ左ノ如シ

PDF制作・管理：公益財団法人塩事業センター

町村名	濱名	鹽田段別	三十八年分 鹽又ハ現金ノ別	三十八年分 小作料額	三十九年分 鹽又ハ現金ノ別	三十九年分 小作料額
瀨戸田町	五番濱	一、六七二丁	鹽	一、一五〇俵	鹽	一、一五〇俵
同	八番濱	一、七〇一九	金	三五〇円	金	四〇〇円
北生口村	十四番濱	一、八〇〇八	金	三五〇	金	四〇〇
同	十八番濱	一、八八〇八	金	三八五俵	金	四八〇
名荷村	二十五番濱	一、五二六八	鹽	八二五	金	五九〇

（四）他ノ土地トノ比較調査

普通田段當時額

上　田　三百圓
中　田　二百五十圓
下　田　百五十圓

同　畑段當時價

上　畑　二百圓
中　畑　百二十圓
下　畑　八十圓

鹽田ノ田畑ニ比シ高價ナル原因種々アルヘシト雖モ概シテ他ノ耕地ヨリモ收益多ク且ツ鹽田ハ數千圓ヲ投シテ之レヲ新築スルモ約十ケ年ヲ經過セサレハ品質好良ナル食鹽ヲ產出セサルヲ以テ製鹽業ニ志アルモノハ競テ古鹽田ヲ求メントスル傾向アルニヨルモノト認ム尙鹽田ハ小鹽田ニ在リテモ數千圓ヲ投セサレハ之レヲ求ムル能ハサルニ依リ之レヲ所有スルハ地方資產家タルノ名譽心ニ驅ラレテ之ヲ賣拂フモノ少キニ依ル