

大日本鹽業全書

第四編

大日本鹽業全書 第四編

緒言

本邦内地ニ於テ生産スル鹽ハ概ネ海鹽ニシテ其他ハ僅ニ一二ノ泉鹽アルノミ而シテ塊狀ヲ爲ス岩鹽ノ如キハ未タ之ヲ見ス

海鹽ノ生産地域ハ瀬戸内海沿岸ヲ主トシ九州及東海、東山兩道ノ海岸之ニ次キ北陸、山陰兩道海岸ニ在リテハ能登地方ヲ除クノ外殆ト舉クルニ足ラス然レトモ概シテ之ヲ言ヘハ其生産地域ハ極メテ廣ク且ツ其生産地方ニ於ケル氣候ノ乾濕、土壤ノ良否、海水ノ濃淡等各相同シカラス而シテ其製鹽方法、使用器具等モ亦一見大同小異ナルカ如キモ仔細ニ之ヲ查察スルトキハ各精粗優劣アリテ決シテ相等シカラサルモノアリ

從來我邦農工業ニ關シテハ各圖書、記錄ノ存スルモノ多ク依テ以テ利スル所極メテ大ナリ獨リ鹽業ニ關シテハ記錄ノ觀ルヘキモノ甚タ稀ナリ之レ誠ニ斯業ノ缺點ニシテ大ニ遺憾トスル所ナリ是ヲ以テ曩ニ元鹽務局ニ移牒シテ各地ニ

於ケル鹽田ノ位置、沿革、製鹽方法及ヒ包裝、販賣方法等仔細ニ之ヲ調査セシメ其數實ニ數十部ノ多キニ達シ即チ坐ナカラニシテ各地方ニ於ケル鹽業ヲ詳知スルヲ得タリ仍テ主稅局ニ於テ既ニ其一部分ヲ上梓シ大日本鹽業全書第一編ト爲シ次テ專賣局ハ第二編及第三編ヲ編輯セリ而シテ今復其殘部ヲ編纂シテ第四編トス若シ夫レ本書ニシテ本邦鹽業ノ調査及改良上ノ一助トナルヲ得ハ資益スル所敢テ尠少ナラサルヘシ

大正四年八月

專賣局

凡 例

一、本書ハ第一編ノ體裁ニ從ヒ元鹽務局ニ於テ調査シタルモノヲ其順位ニ從ヒテ編纂シタルモノトス

一、各鹽務局ニ於ケル調査事項並ニ其體裁ヲ略齊一ナラシメムカ爲初メ主稅局ハ各鹽務局ニ對シテ調査項目ヲ示シ之ニ準シテ調査ヲ遂ケタリ然レトモ地方ニヨリ各其狀態ヲ異ニスル所アルヲ以テ必スシモ全國一齊ヲ期スルコト能ハス各局往々記載事項ノ缺陷アルハ固ヨリ已ムヲ得サル所ナリ

一、本書ハ鹽務局本局ノ分ヲ記載シテ出張所ノ分ヲ缺ク所アリ出張所ノ分ヲ記載シテ本局ノ分ヲ缺ク所アリ或ハ本局及出張所分ヲ併記スル所アリ畢竟前編ニ載セサル分ヲ悉ク編纂シタル爲ナリ

一、鹽務局ハ既ニ廢セラレタレトモ前編ノ體裁ニ據リ其局名順次等ヲ襲用シテ編纂シタリ

一、器具其他物件ノ名稱等ハ其地方ノ方言ニ據レリ洋名ノ轉訛セシモノ亦同シ

而シテ方言ハ多ク平假名ヲ用ヒ洋名ハ片假名ヲ用ヒタリ

一、本書ハ各局ヨリ蒐メタル原稿ニ多少ノ修正ヲ加ヘ編纂シタレトモ勉メテ原

文ヲ保存セリ故ニ文章ハ固ヨリ整一ナラス又修正ニ遺漏ナキヲ保セス他日

増補シテ以テ完全ヲ期セムトス

一、木書記載ノ外國度量ヲ本邦度量ニ換算スレハ左ノ如シ

一、本一「ミリメートル」 三厘三毛

一、一「センチメートル」 三分三厘

一、一哩 十四町四十三間餘

一、一噸 二百七十貫九百四十六匁(二百六十八貫八百匁即チ千六百八十斤ヲ慣用スルコトアリ)

大日本鹽業全書 第四編

目次

(一)	橫濱鹽務局 本局之部 (大師河原)……………	至自	一八	頁頁
(二)	金澤鹽務局 三方出張所之部 (菅濱)……………	至自	一三	頁頁
(三)	金澤鹽務局 雲濱出張所之部……………	至自	一一	頁頁
(四)	金澤鹽務局 朝日出張所之部……………	至自	一四	頁頁
(五)	金澤鹽務局 三國出張所之部……………	至自	一七	頁頁
(六)	金澤鹽務局 羽咋出張所之部……………	至自	一九	頁頁
(七)	味野鹽務局 山田出張所之部……………	至自	二七	頁頁
(八)	尾道鹽務局 瀨戸田出張所之部 (生口島)……………	至自	九四	頁頁
(九)	三田尻鹽務局 本局之部 (西浦濱)……………	至自	三二	頁頁
(十)	三田尻鹽務局 新港出張所之部……………	至自	二〇	頁頁
(十一)	三田尻鹽務局 小松志佐出張所之部……………	至自	二四	頁頁
(十二)	三田尻鹽務局 室積出張所之部……………	至自	二〇	頁頁
(十三)	三田尻鹽務局 下松出張所之部……………	至自	四四	頁頁

(十四)	三田尻鹽務局福川出張所之部	至自	四一六	頁頁
(十五)	三田尻鹽務局小野田出張所之部	至自	一一八	頁頁
(十六)	三田尻鹽務局長府出張所之部	至自	一三〇	頁頁
(十七)	三田尻鹽務局菱海出張所之部	至自	四一三	頁頁
(十八)	撫養鹽務局安藝出張所之部	至自	一一六	頁頁
(十九)	撫養鹽務局中村出張所之部	至自	一一三	頁頁
(二十)	熊本鹽務局東大分出張所之部(市村)	至自	一一七	頁頁
(二十一)	熊本鹽務局東大分出張所之部(萩原)	至自	一一六	頁頁
(二十二)	熊本鹽務局町山口出張所之部(龜川)	至自	三〇	頁頁
(二十三)	熊本鹽務局和田出張所之部(田尻)	至自	二一一	頁頁
(二十四)	熊本鹽務局和田出張所之部(濤崎)	至自	一一五	頁頁
(二十五)	熊本鹽務局和田出張所之部(小税)	至自	一一三	頁頁
(二十六)	熊本鹽務局和田出張所之部(生島)	至自	一一二	頁頁
(二十七)	熊本鹽務局和田出張所之部(濱筋)	至自	一一二	頁頁
(二十八)	熊本鹽務局國東出張所之部	至自	二一四	頁頁
(二十九)	熊本鹽務局前原出張所之部	至自	二一一	頁頁

(三十)	熊本鹽務局阿村出張所之部(小濱)	至自	一一三	頁頁
(三十一)	熊本鹽務局阿村出張所之部(戶馳)	至自	一一七	頁頁
(三十二)	熊本鹽務局福岡出張所之部(和白)	至自	二一六	頁頁

掲載事項

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

第二章 鹽業ノ沿革

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一、鹽田ノ種類及面積

二、堤防ノ面積、高低及築造材料

三、鹽田内溝渠ノ面積

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

五、撒砂(鹹砂)貯藏裝置、構造、大小、面積及撒砂(鹹砂)ヨリ鹹水ヲ採收スル方法

六、鹹水輸送裝置ノ構造、面積及輸送ノ方法

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

八、採鹹用器具ノ新調費及保存期限

九、鹹水貯藏裝置ノ構造、大小、形狀及面積

十、鹽田地盤ノ構造及性質

十一、撒砂ノ種類、性質

十二、撒砂撒布量及替砂ノ數

十三、撒砂乾燥ノ時間

十四、撒砂(鹹砂)浸出裝置(沼井又ハ臺等)ニ注入スル海水水量、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

- 十五、海水鹹水及もんだれノ性質
- 十六、海水引入、排出、水閘、海水汲揚装置及汲揚方法
- 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ケ年平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合
- 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
- 二十、鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係
- 二十一、一年間ノ採鹹平均日數
- 二十二、一年間ノ平均鹹水採收量
- 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
- 二十四、鹹水採收ニ關スル其他ノ事項

乙 鹹水煎熬

- 一、釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積
- 二、釜及竈ノ種類、構造、大小、製造、原料及釜ノ深淺
- 三、石釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ルマテノ操作
- 四、鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル装置、構造及方法
- 五、煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及方法
- 六、釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限
- 七、燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質
- 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
- 九、煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合
- 十、鹹水ヲ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、構造及方法
- 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

第四章

製鹽及副產物ノ種類、用途

- 一、真鹽又ハ差鹽ノ區別及各別ノ數量
- 二、鹽ノ理化學的性質
- 三、鹽ノ主要用途
- 四、鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量
- 五、苦汁ノ用途
- 六、苦汁利用ノ方法
- 七、苦汁ノ生産量
- 八、苦汁ノ貯藏裝置及貯藏方法
- 九、苦汁一石ノ賣買價格
- 十、苦汁ノ運搬方法及其販路
- 十一、苦汁ヨリ生スル副產物製造裝置及製造方法
- 十二、一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量竝ニ其收鹽量
- 十三、鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量
- 十四、居出シ場ノ構造、大小、廣狹
- 十五、煎熬ニ關スル操作及其方法
- 十六、從來使用シタル釜及竈ノ變遷竝ニ使用燃料ノ變遷
- 十七、煎熬ニ關スル其他ノ事項
- 十八、一年間ノ平均煎熬日數
- 十九、一年間ノ平均收鹽量
- 二十、一年間ノ採鹹及煎熬總費用
- 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
- 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ニ要スヘキ點及改良案

- 十二、副産物ノ種類名稱及用途
- 十三、副産物ノ價格及販路
- 十四、鼠鹽、かいさき鹽、泥鹽、居出鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽産額及其使用方法

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
- 三、包裝ノ編製方法及其原料
- 四、各種包裝ノ價格
- 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
- 六、包裝ニ附記スル商標、其他記號ノ種類、形狀、大小
- 七、秤量器ノ種類、形狀、大小及材料

第六章 貯藏方法

- 一、倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造
- 二、貯藏方法及貯藏期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態
- 三、俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法
- 四、一ケ年間ニ於ケル眞鹽差鹽ノ各貯藏步減及各滴出苦汁量
- 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間ニ於ケル鹽步減ノ割合
- 七、古積鹽製造用家屋ノ大小構造及床、四壁ノ構造

第七章 鹽ノ販賣

- 一、從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法
- 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

三、從來ニ於ケル鹽ノ販路

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

五、從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格

六、鹽價ノ定メ方

七、販賣ノ季節

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方法

第八章

鹽運搬ノ方法及運搬費

一、從來ニ於ケル鹽ノ運搬方法及其各種積載數量

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

第九章

小作人ト地主トノ關係

一、小作人ト地主トノ關係

第十章

組合

一、鹽製造組合ノ組織規定及沿革

二、鹽販賣組合ノ組織規定及沿革

三、燃料其他需用品購買組合ノ組織規定及沿革

第十一章

試驗

第十二章

輸出入及試賣

- 一、採鹹煎熬其他鹽業ノ改良ニ關スル試驗ノ事蹟及方法
- 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

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及方法

第十四章

燒鹽

- 一、燒鹽製造裝置、方法及包裝ノ方法

第十五章

再製鹽

- 一、再製鹽製造裝置、方法及製品ト原料トノ割合

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