

き間には幾筋も地面の中溝を掘りて、四方の潮を通し引き、地面の底よりをのづから潮水入上りたるを、日に晒してかきあつめ、かの垂壺の上へ鹽砂をうつし、其上へ潮水を汲みて沃ぎかけて、かの沙の鹽をあらひ落すの心也、かく垂たる砂を、又晩方に成りて取出し、地面へ撒き、耙を以てかきならし、柄を以ておし付け、一夜を経れば同じく鹵氣しほけ此砂に吸上げたるを、晝過るまでよく日にさらせば、鹵氣いよく、上に浮也、これをあつめてたる、事前にいふがごとし、毎日かくのごとし、垂る、所の一穴の潮、毎日一斗五升にて、百穴十五石也、一釜に煮る所、一石二斗にして、一晝夜の間、百穴の潮を十五六釜に煮盡せり、但し夏七月の間は潮多くして、二日一夜に煮る也、鹽は水一升を煮て五合を得る也、一釜に得る所六斗、晝夜に十石許なるべし、釜は小石を石灰にて堅めたるもの也、其大きき一間に二間計の角にて深さ三寸許なり、竈は其廣さ一はいに築あげ、焚口挟く明たり、先此釜を制るには、釜の大きさの板をへついの上に置き、其上に河石二寸許なる薄きを並べ、土を粘し、擣爛したる藁と松葉の灰とを和して塗堅め、又其釜の底へかけて、鐵の釣手を六所かけ置き、其釣手ともに灰にて堅むる也、かくて上より火を焚き乾かし、よき程に候ひて下の柱を抜取、又下よりも焚き乾かす、是すべて火の加減大事也とす、釜用ゆる日數凡そ廿日許にして、崩して又新に作る、焚事晝夜絶ず、鹽を煮て釜底に残りたるを、にがりといふ、冷して煮る中へ加ふれば鹽甚鹹し、是を差鹽といふ、魚肉の鹽によし、又温かなるを加ふれば味和かなり、西濱是を制す、古濱といひて上品なり、味噌醬油によし、東濱は俵に五斗を納るは、是を江戸俵といふ、西濱は一斗二三升にて小俵也、

〔古事記仁下〕時號其船謂枯野故以是船旦夕酌淡道島之寒泉獻大御水也、茲船破壞以燒鹽取其遺木作琴、其音響七里、

〔常陸風土記行方郡〕郡西津濟所謂行方之海、生海松及燒鹽之藻、