

〔筑紫紀行〕十三日○享和元年くだ松の驛○周にいたる鳥田より一里餘りの入海の邊なり、この入口より二町許り此方に、とゆひといふ鹽濱あり、是迄の鹽濱は、船にてよそのみ見つ、通ければ珍しくて、よく見聞するに先渚の方に鹽燒共の家三四十見え、大道より濱手へ向けて土手を築て、數百反計の地を平に概して、それに砂をふり散し、さらへにてならして、其上に汐を汲かけて日に干す、是等皆女の業なり、かくて其砂をかき寄せて、大なるへつひの様なる所に入て、其上に又汐を汲かけて、灰汁をたる、様にして、其垂たるを鹽釜に汲入てたくなり、と、

〔紀伊續風土記 物産 十下〕鹽

延喜式に、紀伊國鹽所々に散見す、

詳に提綱に載す

古牟婁郡相賀莊中にて、多く鹽を焼たりと見えて、正

應六年正月の文書に、津本のかま引本のうはちの竈と見え、貞和四年の文書に、木本の西竈とみえ、天正二十年の文書に、引本矢口七つの鹽竈と見えたり、又同郡會根莊梶賀浦にても、鹽を焼しとて、村の南に鹽竈といふ字残り、海部郡加太浦西莊村邊にも、鹽濱等の字残り、又名草郡神宮下郷中島村に、慶長以前までは鹽濱多しといふ、今は同郡五箇莊三葛村の鹽國中第一の佳品とす、村の西雜賀川の東岸、周十三町の鹽田あり、其開發の始詳ならず、田所氏に藏むる文明七年三葛鹽年貢沙汰狀あり、其製鹽田中に細沙を置き、其上に海潮を灑ぎ、其砂數日を経て乾き白色となる、快晴の時此砂を削り集め、山様になして日に曬す、内外乾盡き砂を淘管に盛り、下に桶を置き、又海水を汲て其淘管に注げば、海鹵桶中に漏下る、此を煮て白鹽となす、是海鹽にして上品なり、海部郡雜賀莊和歌浦の製も同品にして、少し劣れり、又名草郡神宮下郷船尾村の新田河内濱の鹽は、延寶元年より始めて製し出す、これは鹽土を以て採る鹽にして、海邊の沙地に堤を築き、其内の地を平にならし置けば、自然と鹽ふくなり、每朝深霜の降るが如し、是を砂と共に集めて、竹簀の上に置き、海水を以て漉し、煎じて鹽とす、三葛村船尾村の二條を併せ見るべし是鹹鹽にして色黒みあり