

横濱鹽務局

蒲原出張所之部

横濱鹽務局蒲原出張所之部

第一章 鹽田ノ位置、方位及附近ノ地勢、地形

鹽田ハ蒲原町、不二見村、久能村ニアリテ南方内海ニ面シ北方ハ概ネ山岳ニシテ東西ハ駿河灣一帯ノ海岸ナリ而シテ附近著シキ池沼ナシ

第二章 鹽業ノ沿革

蒲原町ニ於ケル製鹽ノ起源ハ元祿年間ノ創始ニ係ル趣ナルモ其事蹟詳カナラス又久能村ニ於ケル創始ハ今ヨリ三百年以前ナリト單ニ口碑ニ傳フルノミニシテ何等記録ニ存スルモノナシ

第三章 製鹽方法 (一反歩ニ付調査)

甲 鹹水採收

一 鹽田種類

鹽田ハ總テ揚濱ナルヲ以テ一反歩ノ鹽田ハ全部鹹水ヲ採收スル地域内トシ溝渠等ノ設備ナシ

二 堤防

總テ揚濱ナルヲ以テ堤防ノ築造ナシ

三 溝渠

總テ揚濱ナルヲ以テ溝渠ノ設ケナシ

四 撒砂(鹹砂)浸出装置

沼井ノ構造ハ木製圓形ニシテ上部ハ竹ノ柵へ粘土ヲ以テ漏斗ノ如キ形ニ装置シ口徑六尺五

寸底徑一尺ニシテ圖ニ示ス如ク下部前面ニ下ばちアリ該下ばちノ構造材料ハ粘土製タ、キニテ隋圓形ヲナシ鹹水ヲ浸出スルニハかじりヲ以テ鹹砂ヲ搔キ集メ近キハみい遠キハからげヲ以テ鹹砂ヲ沼井へ運搬ス而シテ鹹砂ハ沼井ニ入レ足ニテ踏

ミ付ケ小石又ハ塵芥ヲ除去シ反復數回以テ沼井中ニ鹹砂ヲ充タシメ柄杓ヲ以テ門垂ヲ注入シ鹹水ヲ採收ス

五 撒砂貯藏装置

撒砂(鹹砂)ハ鹽田ニ放棄シ何等貯藏ノ設備ナシ而シテ鹹砂ヨリ鹹水ヲ採收スル方法ハかじりヲ以

テ鹹水ヲ搔キ集メ箕ヲ以テ沼井ニ入レ足ヲ以テ踏ミ堅メ小石又ハ塵芥等ヲ除却シ滿量ノ上もんだれ及海水ヲ撒布シ鹹水ヲ採收ス

六 鹹水輸送装置及方法

鹹水ノ輸送ハ沼井ヨリ擔桶ニ汲ミ取り人肩ニ依リ別圖ノ如キ鹹水桶ニ輸送ス

七 採鹹用器具ノ名稱、種類、員數

馬鍬二個 是レハ最初鹽田面ヲ搔キ均ス
 もつこ二個 是レハまぐわヲ以テ搔キ均セシ跡ヘ是ニ
 砂ヲ盛り田面ニ撒布スルニ用フ
 擔桶^{カラケ}四荷 擔桶ヲ以テ海水ヲ汲ミ取り四斗樽(伊丹樽)ニ輸送シ掛ケ鉢ヲ以テ四面ニ撒布ス
 掛鉢二個 使用方上ニ同シ
 伊丹樽四個 使用方上ニ同シ

かじり二個 本器ハ鹹砂ヲ搔キ集ムルニ用フ
 箕 六個 本器ハ搔キ集メタル鹹砂ヲ入レ沼井ニ移送シ骸砂ヲ搬出スルニ用フ
 かべら(木鍬)二個 本器ハ沼井ヨリ濾過シ了リタル骸砂ヲ搬出シ又箕ニ搔キ込ムニ用フ
 柄杓 二個 本器ハ沼井ヨリ鹹水ヲ汲ミ取ルニ用ユ
 沼井 二ヶ所
 鹹水溜 五個 本器ハ内口徑三尺九寸底徑三尺四寸深サ三尺五寸桶側厚サ一寸二分ノ杉ヲ以テ製スルモノナリ

八 採鹹用器具新調費及保存期限

| 品名 | 個數 | 新調費 | 保存期限 | 品名 | 個數 | 新調費 | 保存期限 |
|---------|----|-------|------|---------|----|-------|------|
| からげ(擔桶) | 四 | 一、五〇〇 | 六ヶ年 | 沼井 | 二 | 六、〇〇〇 | 二十ヶ年 |
| 箕 | 六 | 一、八〇〇 | 三ヶ年 | 鹹水溜 | 五 | 八、四〇〇 | 二十ヶ年 |
| 桶(伊丹樽) | 四 | 四、〇〇〇 | 六ヶ年 | かべら(木鍬) | 二 | 三、〇〇〇 | 三ヶ年 |
| かけ鉢 | 二 | 〇、五〇〇 | 五ヶ年 | 柄杓 | 二 | 四、〇〇〇 | 十ヶ年 |
| まぐわ | 二 | 二、〇〇〇 | 十ヶ年 | | | 一、五〇〇 | 十ヶ年 |
| もつこ | 二 | 一、〇〇〇 | 二ヶ年 | | | | |

九 鹹水貯藏装置

鹹水ハ鹹水溜桶ニ貯藏ス

十 鹽田地盤ノ構造及性質

鹽田地盤ニ於ケル地層ハ下層(地盤ヨリ一丈以下三丈迄ハ)茶褐色ノ土砂ニシテ上層(地盤ヨリ一丈迄)ハ極メテ微細ナル土砂(砂ノ方多シ)ニシテ一見撒砂ト異ルナキカ如シ

十一 撒砂ノ種類及性質

撒砂ハ其地固有ノモノナリ而シテ之レカ良否ハ馬鍬ニテ叮嚀ニ搔キ均ラスト否ラサルトニ在リ又鹹水ヲ沼井ニ投入スル際數度叮嚀ニ踏ミ堅メ小石塵芥ヲ除去スレハ善良ノ鹹水ヲ得ルノミナラス濾出モ速カナリ但シ撒砂ハ微細ナル黑色ノ砂大部分ニシテ點々白色ノ砂ヲ交ユ

十二 撒砂ノ撒布量(鹽田一坪當) 一斗六升ニシテ一斗ノ重量七貫匁ナリ

但シ季節ニ依リ多寡ノ差ナシ又撒砂ハ鹽田固有ノモノナルヲ以テ替砂ノ必要ナシ

十三 撒砂乾燥ノ時間 季節ニ拘ハラス前日午後四時沼井ヨリ田面ヘ撒布シ翌早朝海水ヲ撒布スル迄ノ期間ナリトス

十四 撒砂(鹹砂)浸出装置ニ注入スル海水量 初メテ採鹹着手ノ際ハ最初海水六石ヲ注入シ門垂三石ヲ採取シ二回目

ニ於テ該門垂三石ヲ注入シ玆ニ初メテ一石二斗ノ鹹水ヲ採取ス續テ海水三石二斗ヲ注入シ門垂三石ヲ採取ス爾後幾回採取
ヲナスモ第二回以下ノ割合ヲ以テ反復鹹水ヲ採收ス

十五 食鹽、鹹水、門垂、海水分析成蹟表

| 品名 | 攝氏 | 溫度 | 水分 | 鹽化曹達 | 鹽化苦土 | 鹽化加里 | 硫酸苦土 | 硫酸石灰 | 不溶解分 | 計 |
|----|----|-------------------|----|--------|--------|--------|--------|--------|---------|----------|
| 食鹽 | 全 | 二三度一二、〇五〇〇七八、〇三〇八 | | 二、三三七六 | 〇、六七五四 | 一、六四〇二 | 二、四四九九 | 〇、一一九三 | 九七、三〇三二 | |
| 鹹水 | 全 | 一八度七八、六二〇〇 | | 三、六一六六 | 二、六二一九 | 三、三七八二 | 〇、二二五七 | 一、一六〇九 | 〇、〇四七八 | 九八、六七一一 |
| 門垂 | 全 | 二七度九一、九四二八 | | 五、三五三五 | 〇、六五一〇 | 一、一〇五五 | 〇、五七六七 | 〇、四一九七 | 〇、〇〇四〇 | 一〇〇、〇五三二 |
| 海水 | 全 | 一八度九六、三五五〇 | | 二、二七二四 | 〇、三〇七三 | 〇、七九八四 | 〇、二四八九 | 〇、一三四三 | 〇、〇三八一 | 一〇〇、一五五一 |

十六 海水引入、排出ノ装置、 ナシ單ニ擔桶ヲ以テ海水ヲ汲ミ取り人肩ヲ以テ運搬セリ

十七 海水貯溜地ノ設備 ナシ

十八 鹽田一反歩ニ對シ一ヶ年平均鹹水採收量 三百九十六石此ノ月別

| | | | | | |
|----|--------|----|--------|-----|--------|
| 三月 | 三十六石 | 八月 | 五十七石六斗 | 十一月 | 二十八石八斗 |
| 四月 | 三十六石 | 九月 | 四十六石八斗 | 十二月 | 二十八石八斗 |
| 七月 | 五十七石六斗 | 十月 | 四十六石八斗 | 一月 | 二十八石八斗 |
| | | 平均 | 一ヶ月十八度 | | |

十九 鹽田一反歩ニ對シ採鹹ニ要スル人夫ノ種類及賃銀

男二百二十人 一日金參拾貳錢 女百十人 一日金貳拾錢 男賃銀七拾圓四拾錢 女賃銀貳拾貳圓

二十 鹹水採收時季 三月、四月、七月、八月、九月、十月、十一月、十二月、一月、二月最好時季ハ五月ヨリ九月

中旬迄ナルモ此間農漁業繁忙ノ爲メ斯業ニ從事スル日寡シ故ニ春冬期ニ於テ絶ヘス採收ニ從事スル實況ナリ

附十一月以降西風烈シキ季節ニ於テハ鹽田西部一帯ニ藁ヲ以テ風除ケテ設ケ撒砂、鹹砂ノ飛散ヲ防クコト、セリ

二十一 一ケ年間ノ採鹹平均日數 總日數百十日(準備濱日數ヲ包含セス) 三、四月ハ二日取ナルヲ以テ各一ケ月

ノ日數十日 七、八月ハ一日取ナルヲ以テ各一ケ月十六日 九、十月ハ二日取ナルヲ以テ各一ケ月日數十三日、自十

一月至二月ノ間ハ三日取ナルヲ以テ各一ケ月日數八日 五、六月ハ農漁業ノ爲メ休業

二十二 一ケ年間ノ平均鹹水(一反歩ニ對シ)採收量(但シ上中下ノ區分ナシ) 採鹹總量三百九十六石一月一反歩ニ對

シ三石六斗此採鹹總日數百十日トス

二十三 準備濱及持濱 鹽田ノ雨後ニ對スル準備操作ハ低地ニ流下セル撒砂、鹹砂ヲ原位地ニ運搬復舊シ馬鍬ヲ以テ

田面ヲ縱横ニ搔キ均ラシ尙もつこニ砂ヲ盛り田面ヲ曳キ均ラシ而シテ海水ヲ撒布スル順序ナリ

二十四 鹹水採收ニ對スル其他ノ事項 一日取りナレハ午前七時ニ海水ヲ撒布シ午前十一時ヨリ正午ニ亘リ亦海水ヲ

撒布ス而シテ午後四時かじりヲ以テ鹹砂ヲ搔キ集メ之レヲ箕ニ入レ沼井ヘ持テ運ヒ數回足ヲ以テ踏ミ堅メ小石其他塵芥ヲ

除去シ滿量ノ上海水及ヒもんだれヲ注入シ鹹水ヲ採收ス

二日取ナレハ初日午前七時及午後一時ノ兩回海水ヲ撒布ス而シテ翌日午前七時亦一回海水ヲ撒布シ午後三時鹹砂ヲ採收ス

ル順序ニシテ其他ノ操作ハ前項ニ同シ 三日取ハ初日ニ於テ午前一回午後一回海水ヲ撒布シ翌日モ同シク二回三日目午後鹹砂ヲ採收スル順序ニシテ以下ノ操作ハ

前項ニ同シ

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造 間口五間奥行四間此ノ建坪貳拾坪ニシテ圖ニ示スカ如ク家根ハ杉皮葺周圍ハ板張ナリ

二 釜及竈ノ種類、大小、構造等 結晶釜ハ二石五斗入一個温メ釜八斗五升入二個ヲ備フ竈ハ煉化ニテ積ミ立テ上部ヲ

漆喰ニテ堅ム而シテ釜ノ深淺竈ノ構造等ハ圖ニ示スカ如シ

三 石釜 石釜ノ設備ナシ

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スルハ鹹水溜ヨリ擔桶ニ汲取リ人肩ヲ以テセリ

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數等

- 煎熬釜 一 桶(伊丹樽) 三 温め釜 二 上ヶ籠 一〇 しゃぶる 二 柄杓 二
 - 鐵 櫛 二 火 箸 二 竈 一
- 六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

| 品名 | 使用個數 | 一個新調費 | 終繕費 | 保存期限 | 品名 | 使用個數 | 一個新調費 | 修繕費 | 保存期限 |
|--------|------|--------|-----|------|-----|------|--------|-------|------|
| 煎熬釜 | 一 | 四五、〇〇〇 | — | 六年 | 上ヶ籠 | 一〇 | 〇五〇 | — | 一年 |
| 温め釜 | 二 | 一〇、〇〇〇 | — | 十年 | 柄杓 | 二 | 二五〇 | 〇四〇 | 十年 |
| シヤブル | 二 | 一、五〇〇 | — | 三年 | 火箸 | 二 | 三〇〇 | — | 十年 |
| 鐵櫛 | 二 | 三〇〇 | — | 十年 | 竈 | 一 | 二二、〇〇〇 | 四、〇〇〇 | 五十年 |
| 桶(伊丹樽) | 三 | 四〇〇 | 〇四〇 | 六年 | 建物 | 一 | 一六、〇〇〇 | 三、五二〇 | 四十年 |

七 燃料ノ種類、名稱、價格、品質 燃料ハ九州粉炭ヲ用ユ他ノ燃料ヲ使用スルモノナシ (九州粉炭一萬斤ノ價格四拾

七圓)攝氏二十一度ノ鹹水二石五斗ヲ沸騰スルニ要スル時間一時間ニシテ使用石炭八十斤

八 一釜ニ使用スル鹹水容量 二石四斗七升五合比重十八度此製鹽量六斗九升三合鹹水一石ニ對シ二斗八升(一升三

百多トシテ積算ス)此製鹽高百二十九斤餘一釜煎熬ニ使用スル燃料ノ數量九十五斤

但シ鹽ノ等級ニ依リ使用量ニ差異ナシ

九 煎熬ニ使用スル石炭 九州粉炭ナリ

十 鹹水ヲ濾過スル裝置 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先テ汚物ヲ除スルカ爲メ伊丹樽ニ砂ヲ入レ恰モ水漉器ノ如キ桶ヲ以テ鹹水ヲ濾過ス

十一 鹽田一反ヨリ得タル鹹水煎熬ニ要スル人夫及賃銀 鹽田一反歩ヨリ得タル鹹水煎熬ニ要スル一ヶ年延人員三十

二人賃銀一人一日ニ付三十六錢此總額拾壹圓五拾貳錢

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數、鹹水量並ニ收鹽量 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數五釜鹹水量十二石三斗七升五

合製鹽量三石四斗六升三合餘但シ製鹽ノ等級異ナルモ數量ニ於テハ差異ナシ

十三 鹽田一反歩ヨリ得タル製鹽數總量 百十石八斗八升(一升三百匁トシテ積算ス) 鹽ノ製成總高二萬七百九十

斤 三等五千九百九十七斤(二十七石七斗二升) 四等一萬五千五百九十三斤(八十三石一斗六升)

十四 居出シ場ノ設備 其設備ナシ

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 煎熬ニ關シ苦汁ヲ混和スルカ如キコトナシ

十六 從來使用シタル釜、竈及燃料ノ變遷 從來使用シタル釜ハ概ネ五斗入釜ニシテ粗造ノ土竈ナリ燃料ハ麥藁又ハ

籠朶ノ如キ類ヲ用ユ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項 記述スヘキモノナシ

十八 一ケ年間ノ平均煎熬日數 三十二日

十九 一ケ年間ノ平均收鹽量 二萬七百九十斤

二十 一ケ年間ノ採鹹總費用 金九拾六圓五拾參錢 內器具代 四圓拾參錢 人夫賃 九拾貳圓四拾錢

一ケ年間煎熬總費用 金參拾四圓九拾壹錢 內器具代 貳拾參圓參拾九錢 人夫賃 拾壹圓五拾貳錢

二十一 從來平年ニ於ケル收支計算ハ左ノ通り

收 入 計 九四、五〇〇

内譯 鹽 八〇、〇〇〇 灰 四、〇〇〇 苦 汁 一〇、五〇〇

支 出 計 一〇七、二〇〇

内譯 採鹹人夫賃 三七、〇〇〇 煎熬人夫賃 三六、六〇〇 燃 料 三二、〇〇〇

鹽田修理費 五、六〇〇 器具器械新調及修理費 六、〇〇〇

差 引 損 一二、七〇〇

二十二 採鹹煎熬ノ方法鹽田釜竈其他ニ就テ進歩シタル點 採鹹ニ就テハ海岸ニポンプヲ据付ントスルカ如キ改良方

ヲ講シ居ル向アルモ未タ實施ニ至ラス煎熬ニ就テモ從來ノ五斗入釜ヲ廢シ二石五斗若クハ四石入ノ改良釜ヲ使用セント欲

スルハ製造者ノ普ク希望スル傾向ナルモ經費ノ點ニ於テ支障アル爲メナルカ一二既設ノ分ヲ除クノ外未タ實施ニ至ラス其

他鹹水ヲ鹽田ヨリ釜屋マテ竹桶ニテ輸送スルカ如キ是亦實行ノ運ニ至ラス

第四章 製鹽及副産物ノ種類、用途

一 眞鹽、差鹽ノ別 差鹽ナシ

二 鹽ノ理化學的性質 結晶 普通 色澤 白色 成分 鹽化曹達 七八、〇三〇 水分 一二、〇五〇〇

固形分 一一九三 硫酸石灰 二、四四九九 硫酸苦土 一、六四〇二 鹽化苦土 二、三三七六

鹽化加里 六七五四

三 鹽主要ノ用途 製鹽地附近ノ自家用ニ過キス

四 鹽ノ容量ニ對スル重量 三等鹽 一升ニ付 二百九十匁 四等鹽 一升ニ付 三百十匁

五 苦汁ノ用途 附近ノ豆腐屋、精米、タ、キニ使用ス

六 煎熬ノ外苦汁利用ノ方法 ナシ

七 苦汁ノ生産量 鹽田一反歩ニ對シ十六石

八 苦汁ノ貯藏 苦汁ハ生産ニ隨テ使用スルヲ以テ伊丹樽ニ藏置スルニ過キス

九 苦汁一石ノ賣買價格 八十七錢五厘

十 苦汁運搬方法 苦汁ハ前項ノ如ク附近ノ豆腐屋等へ賣却スルニ止マルヲ以テ概ネ買取人カ適宜桶等ヲ以テ運搬ス

十一 苦汁ヨリ生スル副産物 副産物ナシ

十二 副産物ノ種類名稱等 前項ノ如クナルヲ以テ記スヘキコトナシ

十三 副産物ノ價格及販路 同上

十四 鼠鹽、泥鹽、居出シ鹽、釜立鹽等ノ産額 かいさきノ良好ナルモノハ再ヒ鹹水中ニ溶解シ製鹽ス

第五章 包裝及秤量

一 包裝ハ十數年以前少額ナカラモ甲、信地方へ輸送セル時代ニアリテハ米ノ空俵ニ入レタル由ナルモ茲數年來ハ附近ノ自家用トシテ製造者カ行商ヲナスヲ以テ包裝セス

二 包裝形狀 前項ノ如クナルヲ以テ記スヘキコトナシ

三 包裝ノ編製方法 全上

四 包装ノ價格 同上

五 包装仕方 全上

六 包装ニ記スル商標記號等 第一項ノ通りニツキ記載スヘキコトナシ

七 秤量器 一般度量衡ニ依ル樹ヲ用ユ

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造等 倉庫ノ設備ナシ开ハ生産ニ隨テ消費スルニヨル

二 貯藏ノ方法 前項ノ如クナルヲ以テ記スヘキコトナシ

三 俵裝ノ大小ニヨル積載ノ方法 該當事項ナシ

四 一ケ年間ニ於ケル眞鹽、差鹽ノ各貯藏歩減等 該當事項ナシ

五 若汁ノ採收 ハ結晶セル製鹽ヲ釜ヨリ蒸製ノ釜ニ入レ桶ニ釣ルシ下部ニ伊丹樽ヲ置キ垂レ受(約二十四時間)トセ

リ而シテ採收ニ隨テ使用スルヲ以テ貯藏ノ裝置ニ就テハ記スヘキコトナシ

第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法 製造者カ行商ヲナシ又ハ附近ノ自家用者ニ販賣スルニ過キササルヲ以テ問屋仲買ナル

モノナシ而シテ附近農家ヘノ賣渡ニ對シテハ概ネ米麥等ノ農産物ト交換スル慣例ナリ

二 鹽ヲ賣買スル船頭ノ習慣 該當事項ナシ

三 從來ニ於ケル販路 該當事項ナシ

四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルノ有無 該當事項ナシ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場 不明

小賣價格ハ左ノ如シ 三十四年一升當 貳錢五厘 三十五年一升當 貳錢五厘 三十六年一升當 貳錢五厘

六 鹽價ノ定メ方 清水町及静岡市ニ於ケル味野其他移入鹽ノ時價ヲ以テ標準トス

七 販賣ノ最モ多キ季節 十月ヨリ十二月迄ノ期間トス

八 鹽ノ俵拔キ検査ノ方法 該當事項ナシ

九 鹽ノ受渡ニ際シ容量、重量減少ノ處置 該當事項ナシ

十 鹹水賣買ノ有無 鹹水ヲ賣買スルモノナシ

十一 鹹水見越賣ノ有無 前項ノ如クナルヲ以テ記スヘキコトナシ

第八章 鹽運搬ノ方法及運搬賃

一 附近ヘ行商ヲナスニ過キサルヲ以テ記スヘキコトナシ

第九章 小作人ト地主トノ關係

一 小作人ナルモノナシ故ニ記スヘキコトナシ

第十章 組合

一 鹽製造組合ノ組織

二 鹽販賣組合ノ組織

三 燃料其他需用品購買組合ノ組織 以上該當事項ナシ

第十一章 試驗

一 採鹹、煎熬其他鹽業ノ改良方法ヲ講シ居ル向アルモ未タ實施ニ至ラス故ニ其事蹟ニ就テハ記スヘキコトナシ

第十二章 輸出入及試賣

一 支那、朝鮮、浦潮等各方面ヘノ輸出又ハ試賣セシコトナシ亦諸外國ヨリ輸入シタルコトナシ

第十三章 鹽田以外ノ製鹽裝置及方法

一 鹽田以外ノ鹹水ヲ採收製鹽シタルコトナシ

第十四章 燒鹽

一 燒鹽製造セシコトナシ

第十五章 再製鹽

浦原町ニ再製鹽所設立以來日猶ホ淺ク加之一二回製造シ爾後引續キ休業シ居ルヲ以テ完全ナル成蹟ヲ記述スルコト能ハス

(四) 横濱鹽務局浦原出張所ノ部

第八章 鹽運搬ノ方法及運搬賃 第九章 小作人ト地主トノ關係 第十章 組合
第十一章 試驗 第十二章 輸出入及試賣 第十三章 鹽田以外ノ製鹽裝置及方法
第十四章 燒鹽 第十五章 再製鹽 第十六章 鹽田ノ地價等

ト雖モ其再製ハ臺灣鹽ヲ原料トス即チ臺灣鹽二石ニ對シ海水三石ヲ注入スル割合ニシテ煎熬ノ結果矢張同額即一石ノ再製鹽ヲ得ル計算ナリト云フ 其ノ裝置ハ圖ニ示スカ如シ

第十六章 鹽田ノ地價等

一 鹽田地價 鹽田一反歩時價六〇^円〇〇〇通常田畝ハ田壹反歩一八〇^円畑一五〇^円ナリ但シ鹽田ニ對シ小作人ナキヲ以小作料ヲ調査スル能ハス

一 支那ノ地價、地價者五式ニテ、鹽田ノ地價ハ、
一 新地、舊地、
二 鹽田ノ地價、
三 鹽田ノ地價、
四 鹽田ノ地價、
五 鹽田ノ地價、

第十一章 鹽田ノ地價

第十二章 鹽田ノ地價

一 鹽田ノ地價、
二 鹽田ノ地價、
三 鹽田ノ地價、
四 鹽田ノ地價、
五 鹽田ノ地價、

一 鹽田ノ地價、
二 鹽田ノ地價、
三 鹽田ノ地價、
四 鹽田ノ地價、
五 鹽田ノ地價、

第十三章 鹽田ノ地價

一 鹽田ノ地價、
二 鹽田ノ地價、
三 鹽田ノ地價、
四 鹽田ノ地價、
五 鹽田ノ地價、

第十四章 鹽田ノ地價

一 鹽田ノ地價、
二 鹽田ノ地價、
三 鹽田ノ地價、
四 鹽田ノ地價、
五 鹽田ノ地價、

第十五章 鹽田ノ地價

一 鹽田ノ地價、
二 鹽田ノ地價、
三 鹽田ノ地價、
四 鹽田ノ地價、
五 鹽田ノ地價、

一 鹽田ノ地價、
二 鹽田ノ地價、
三 鹽田ノ地價、
四 鹽田ノ地價、
五 鹽田ノ地價、