

横濱鹽務局

靜波出張所之部

横濱鹽務局靜波出張所ノ部

第一章 鹽田ノ位置、方位及附近ノ地勢、地形

吉田濱ハ静岡縣榛原郡吉田村ノ西南方字吉田ニ在リ同村字片岡ニ連リ西ハ同郡川崎町字細江ニ隣シ南ハ太平洋ニ濱シ東ハ川尻ニ接ス附近ノ地勢、地形ヲ案スルニ東ハ大井川河口ノ流注スル所トナリ北ハ小岳ヲ負ヒ西ハ川ヲ隔テ、川崎町細江ニ隣接シ常ニ西風強ク一朝強雨風アレバ河海汎濫シテ鹽田ヲ洗ヒ去リ石濱ト爲スノ虞アリ

第二章 鹽業ノ沿革

鹽ノ沿革ニ付キ調査スルニ書類ノ徵スヘキモノナク之ヲ攷考スルニ由ナシ僅カニ零碎ノ書類ニ依リ元錄元年鹽年貢完納ノ事蹟アルヲ知ルヲ得タリサレハ其製造ノ起原ハ蓋シ遠キ以前ナルヘシ

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

- 一 鹽田ノ種類及面積 鹽田ハ揚濱ニシテ一戸前面積四畝步ナリ
- 二 堤防ノ面積、高低及築造材料 該當記事ナシ
- 三 鹽田溝渠ノ面積 該當記事ナシ
- 四 撒砂(鹹砂)浸出裝置ノ構造、面積、個數、大小、高低、配置、施設 一裝置ニ面積二坪ヲ要シ一戸前三個或ハ四個ノ裝置ヲナス其配置凡ソ面積三十坪ニ付一裝置ヲ施設スル割合ナリ

(五) 横濱鹽務局靜波出張所ノ部

第一章 鹽田ノ位置、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

- 五 撒砂(鹹砂)貯藏装置、構造、大小、面積及撒砂(鹹砂)ヨリ鹹水ヲ採收スル方法 鹹砂ヨリ鹹水ヲ採收スルハ浸出装置ニ依ル其方法半切様ノ「下ばし」ノ上部ニ四本又ハ五本ノ根太ト稱スル丸棒ヲ置キ其上ニすだれヲ敷キ尙其上ニ菴ヲ置キ又其ノ上ニこしきト稱スル無底圓筒ヲ安置シこしき内ニ鹹砂鹽箕ニテ約四十個ヲ入ルヘシ鹽箕一個ノ鹹砂重量約二貫目ナリ尤モ十個ヲ入ル、毎ニ突棒ニテ突キ堅ムルヲ法トス而シテ鹹砂ノ上部ニハ「あはだれ流」ヲ置キ其上部ヨリあいだれヲ二荷注シシ續キテ海水ヲ四荷注キ入ルヘシ然ルトキハ鹹砂ヨリ鹽分浸出シテ徐々「下ばし」ニ射下スヘシ即之ヨリ一荷ノ鹹水ヲ採取シ尙續テ二荷ノあいだれヲ採收シ之ニテ操作ヲ終ルモノトス
- 六 鹹水輸送装置ノ構造、面積及輸送ノ方法 該當記事ナシ
- 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

器具名稱	個數	摘	要
搔馬 馬 馬	一 一 一	夏季ニ於テ砂地ヲ鋤起シ砂面ヲ輕鬆ナラシムルニ用ユ	鹹砂採集ノ準備トシテ夏季鹽田ヲ整理スルニ搔馬ヲ以テ砂地ヲ鋤起シタル後ズリもつゝ引キテ砂面ヲ均ラシ然ル後目立ナナスニ本器ヲ使用ス
大馬 馬	一	冬季鹽田ヲ整理スルニ用フ即チ砂地ヲ鋤起シ砂面ヲ膨軟ナラシムル具	數枚繼續使用シ風ノ吹キ來ル方位ノ鹽田境界ニ張り以テ砂防ニ供ス製製ナリ
と馬 馬	一〇	海水ヲ鹽田ニ汲揚ケ又ハ鹹水ヲ貯藏場ニ運搬スルニ本具二個チ一荷トナシテ用フ	
かから 桶	三	からげニテ汲上ケタル海水ヲ一旦かけ桶ニ入レ鹽田ノ隨所ニ置キかけ鉢ヲ以テ其水ヲ鹽田面ニ撒布ス	
かから 鉢	一	鹹砂ヲ搔キ寄スルニ使用ス	
えが 箕	二	えぶりニテ寄セタル鹹砂ヲこしきニ運フニ用フ一運搬量五尺四寸ノ面積ヨリ集メタル分ナリ	
鹽こ ばし	三		
下こ ばし	三		
菴	三		

鹹水浸出装置

す 根 あ 突 畚	た れ 太 れ し 棒	三 九 三 一 一	鹹砂ヲこしきニ入ル、ニ當リ鹽箕十杯毎ニ突キ堅ムル具 砂ヲ運搬スル具
-----------------------	----------------------------	-----------------------	--------------------------------------

八 採鹹用器具新調費及保存期限

器具名稱	新調費	保存期限	器具名稱	新調費	保存期限
搔馬 鋏	〇・四〇〇	二〇年	莖 だ	〇・六〇〇	一年
と馬 鋏	〇・一五〇	三年	す だ	〇・七〇〇	二年
かから 荷	〇・二〇〇	五年	根 だ	〇・二二〇	二年
かげ 桶	〇・七〇〇	一年	あはだれ 流し	〇・〇三〇	一年
か馬 鋏	〇・七〇〇	七年	突 棒	〇・二〇〇	一年
大馬 鋏	〇・二四〇	五年	引 き	〇・〇七〇	二年
か 鋏	〇・〇七〇	一年	鋏	〇・二〇〇	五年
え 鋏	〇・〇六〇	五年	ど け	〇・七〇〇	五年
鹽 箕	〇・二〇〇	一年	あい 桶	二・〇〇〇	七年
こ 箕	二・五〇〇	二年	ぶり も	〇・三〇〇	三年
下 箕	一・〇〇〇	二年	つこ	〇・三〇〇	三年

九 鹹水貯藏装置ノ構造、大小、形狀及面積 胴桶ト稱スル桶ヲ軒下ニ安置シ之ニ鹹水ヲ貯藏シ板ヲ數枚排列シ以テ蓋ト

爲ス(圖面參觀)

十 鹽田地盤ノ構造及性質 地層薄クシテ土砂性ナリ

(五) 横濱鹽務局靜波出張所ノ部 第三章 製鹽方法

十一 撒砂(鹹砂)ノ種類、性質 鹹砂ハ細粒ニシテ能ク鹽分ヲ附着セシム從テ鹹度強ク瀘出速カニシテ鹹水ノ品質佳ナリ

十二 鹹砂撒布量及替水ノ數 一坪當リ撒砂散布量九升ニシテ時季ニヨリ増減ナシ又替砂ヲ使用セス

十三 撒砂乾燥ノ時間 乾燥ノ時間ハ季節ニヨリ長短アリ夏季ハ二時間ヲ要シ冬季ハ六時間乃至十時間ヲ要ス但本項撒砂乾燥時間トハこしきニテ鹹砂ヲ瀘過シ終リタル不用砂ヲ引キ畚ニテ各處ニ運搬シ是ヲ鍬ニテ撒布シタルモノ、乾燥時間ヲ云フ

十四 撒砂(鹹砂)浸出装置ニ注入スル海水量及鹹水又ハもんだれ採收量 鹹水ヲ採集スルニ最初前日採集シ置キタルまだれ水五斗六升及海水一石一斗二升ヲ注入シ先ツ鹹水二斗八升ヲ採集シ引續キまだれ水五斗六升ヲ採集スルノ方法ナリ而シテ此ノまだれ水ハ翌日鹹水採集用ニ供スルモノナリ

十五 海水、鹹水及もんだれノ性質

化學的成成分

海水	比重ボ氏	溫度	鹹水	比重ボ氏	溫度
まだれ	七度	九度	まだれ	一二度	一〇度

成成分	海	水	まだれ	鹹	水
不溶解		〇・〇〇二四			〇・〇〇八三
硫酸		〇・〇九〇七			〇・二七二五
硫酸		〇・一九〇三			〇・四二二〇
鹽化		〇・〇九〇五			〇・八四〇六
苦土					一・五〇四七

鹽	化	加	里	〇〇一〇〇	〇四三五四	〇九一七六
鹽	化	曹	達	二六二九八	六三〇一一	一三〇二一五

十六 海水引入、排出、海水汲揚装置及汲揚方法 該當記事ナシ

十七 海水貯溜池ノ有無、大小、深淺及面積 該當記事ナシ

十八 鹽田一戸前又ハ一定反別ニ就キテ一ヶ月平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合

(一) 一ヶ年採鹹量六拾八石六斗

(二) 月別鹹水採取歩合ヲ舉クレハ十一、十二、一、二ノ四ヶ月ハ毎月六分ニシテ十月、三月ハ三分、四、六、七、八、九月ノ五ヶ月ハ毎月一分ノ割合ナリ

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 採鹹回数四十九回ニシテ一回男貳人ヲ要シ延九十八人一日一人參拾錢トシテ計貳拾九圓四十錢ヲ要ス但人夫ハ家族ナリ

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 鹹水採收時季ハ夏季及冬季トス夏季ハ六、七、八、九ノ四ヶ月トシ冬季ハ十、十一、十二、一、二、三、四ノ七ヶ月トス其ノ採鹹日數平均九十三日ニシテ其ノ採鹹量六十八石六斗ナリ風位トノ關係ヲ案スルニ西南風ノトキハ潮水濃厚ニシテ採鹹ニ適シ北風或ハ東風ハ潮水ヲ稀薄ニシテ採鹹ニ宜シカラス採鹹最好時節ハ七、八ノ兩月トナス

二十一 一ヶ年間ノ採鹹平均日數 九十三日持濱日數五十七日準備濱日數三十六日

二十二 一ヶ年間ノ平均鹹水採收量 六十八石六斗 當濱ハ下田ニシテ上田、中田ト稱スヘキモノナシ

二十三 準備及持濱其他採鹹ニ關スル操作ノ順序及方法 準備トシテ事業ノ開始ハ荒石ヲ拾ヒ鹽田ヲ整理スルニ在リ然ル後操作ノ順序トシテ小馬鍬ニテ鹽田ヲ均シ且ツ筋ヲ引キ然ル後海水ヲ撒布シ約二時間ノ後前同様海水ヲ撒布シ二時間半程之ヲ日光ニ乾燥セシメ然ル後鹹砂ヲこしきニ入ル其量約六十貫ニシテ之ニもんだれ五斗六升及海水四斗二升ヲ注入シ以テ

栓ヨリ射出スル鹹水量二斗八升ヲ採收シ得ヘシ
夏季ハ日持ニシテ冬ノ季ハ三日持ナリ

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 釜場ハ間口九尺奥行貳間ニシテ稀ニハ瓦葺ヲ見ルモ普通藁葺ユシテ中央左側ニ竈ヲ設ケ釜ヲ据エ右側一部ニハ燃料ヲ置キ他ノ一部ニハ鹽いぢコヲ置キ製鹽ヲ入ル、ノ用ニ供ス(圖面參觀)

二 釜及竈ノ種類、構造、大小製造原料及釜ノ深淺 釜ハ單ニ結晶釜ノミヲ使用ス竈ハ土製ニシテ粘土ヲ用ヒ釜ハ徑三尺深サ三寸ヨリ四寸五分アリ(圖面參觀)

三 石釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ル迄ノ操作 竈ハ築造原料粘土ヲ能ク水ヲ加ヘテ軟和シ之ニ藁切ヲ加ヘ丁寧ニ掻キ交ヘタルモノヲ以テ幅七寸周リ八尺位ニ築造シ前面火燒キ口ハ左右ニ各一個ノ石ヲ入ル、ヲ法トス該築造ニ人夫一人一日ヲ要シ乾燥スルコト四五日ニシテ使用ニ供スルヲ得ヘシ

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置、構造及方法 該當記事ナシ

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及方法

器具名稱種類	員數	器具名稱種類	員數
結晶釜	一	しほしやもじ	一
しほいじこ	三	釜かき	一
炭かき	一	灰かき	一
火箸	一	すだれ	三
台桶	三		

(圖面參觀)

六 釜其他煎熬用器具ノ新調費、修繕費及保存期限

器具名稱	新調費	修繕費	保存期限
竈	〇・七〇〇	〇・三〇〇	六年
結晶釜	七・〇〇〇	一・〇〇〇	一〇年
しほしやもじ	〇・〇三〇		三年
しほいちこ	〇・〇三五		三年
釜	〇・二〇〇		五年
炭かき	〇・二〇〇		二年
火箸	〇・〇六〇		二年
すだれ	〇・〇三〇		二年
台	〇・一〇〇	〇・〇四〇	二年

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質 燃料ハ松ノ落葉枯枝及年齒類ノ枯葉等ナリ此等ヲ總稱シテもヤト稱ス

もやハ夏季五錢冬季六錢五厘ヲ平均相場トス燃料トシテ蓋シ下等品ナレトモ價格低廉ナルカ故ニ一般ニ採用セラレ其發熱量計數的ニ明確ヲナスト雖モ石炭ニ比スルニ數倍微弱ナルヘシ

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 溫度十度比重二十度ヨリ二十三度ノ

鹹水二斗八升ヲ一釜ニ使用ス

製造鹽等級別數量ハ四等鹽 貳千四百九十壹斤 三等鹽 千五百斤

一釜煎熬ニ使用スル燃料ハもや一把ヲ要ス

九 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合 該當記事ナシ

十 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先テ汚物ヲ除去スル爲メ之ヲ濾過スル装置ノ有無構及方法 該當記事ナシ

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 一戸前(四畝歩ニ付)

人夫 九拾八人 賃銀 貳拾九圓四拾錢

十二 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數及鹹水量並ニ收鹽量 一晝夜ニ於テ四釜ヲ煎熬シ其鹹水量一石五斗二升ニシテ其製鹽

量約四斗ナリ

十三 鹽田一戸前又ハ一定反別ヨリ得タル製鹽總量

一戸前ニ付 (三) 等 千五百斤

(四) 等 二千四百九十二斤

十四 居出場ノ構造、大小、廣狹 該當記事ナシ

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法 結晶釜ヲ能ク洗ヒタル後貳斗八升ノ鹹水ヲ注入シ以テ火ヲ焚キ鹹水ノ煮詰ルニ從ヒ時

々釜かさヲ以テ釜底ヲ搔キ結晶鹽ノやきつくヲ防クヘシ斯クシテ約四時間ヲ經テ結晶鹽ヲ得ルモノトス

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷并ニ使用燃料ノ變遷 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 六拾壹日ト四分ノ一

十九 一年間ノ平均收鹽量 (一)容量 二十四石三斗五升 (二)重量 三等千五百斤、四等貳千四百九十二斤

二十 一年間ノ採鹹及煎熬總費用 (一)採鹹費用金二拾六圓三拾三錢 (二)煎熬費用金二拾九圓四拾錢

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 四畝歩ノ收支計算表左ノ如シ(鹽田四畝歩ハ一戸前平

均段別也)

種別	金額	種別	金額
收入ノ部		煎熬勞銀	九一八七 ^円
製鹽價格	四九五四 ^円	地代	〇・六〇〇
灰賣拂代	一八三八	包裝費	二四〇〇
苦汁賣拂代	二二一〇	資本償却費	六五一一
合計	五三、五八八	資本金利息	五、三四七
支出ノ部		納付ニ要スル費用	一、六〇〇
薪炭費	一七、一五〇	合計	七二、一九五
採鹹勞銀	二九、四〇〇	差引換	一八、六〇七

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、改良ヲ要スヘキ點及改良案、採鹹煎熬ノ方法釜竈其他ニ就テ進歩シタル點ナシ將來改良ヲ要スヘキ點ハ採鹹勞力ヲ減少スル法煎熬燃料ヲ輕減スルノ法ナルヲ信スルモ茲ニ具體的ニ陳述スルノ改良案ヲ改究シタルモノナシ

第四章 製鹽及副産物ノ種類、用途

- 一 眞鹽又ハ差鹽ノ區別及各別ノ數量 眞鹽ノミニシテ差鹽ヲ産セス
- 二 鹽ノ理化學的性質 化學的成分左表ノ如シ

村名	水分	夾雜物	鹽化曹達	合計	鑑定成績	等級
吉田村	八、八九〇	一三、五六五	七七、五四五	七三、九四三	七三、九四三	五等
吉田村	一〇、二七〇	一一、二七六	七八、四五四	七五、一七二	七五、一七二	四等

吉田村	八、四八〇	一三、七〇六	七七、八一四	ク	七四、二二五	全
吉田村	一、二〇九〇	一五、九五二	七一、九五九	ク	六七、五六〇	等
吉田村	九、一一〇	五、二三〇	八五、六六〇	ク	八三、七〇三	三
						等
						外

三 鹽主要ノ用途 普通食用スル外醬油醸造ニ供スルヲ主要ノ用途ト爲ス

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量 三等鹽一升ニ付貳百四拾目内外 四等鹽一升ニ付貳百六拾目ヨリ貳百八拾目

ニ至ル一等、二等、五等鹽ハ未タ産出セス

五 苦汁ノ用途 苦汁ハ肥料ト爲シ或ハ豆腐ノ製造用ニ供ス

六 苦汁利用ノ方法 該當記事ナシ

七 苦汁ノ生産量 七石三斗七升

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 金參拾錢

十 苦汁ノ運搬方法及其販路地 該當記事ナシ

十一 苦汁ヨリ生スル副産物製造裝置及製造方法 該當記事ナシ

十二 副産物ノ種類、名稱及用途 (一)灰 一石二十五錢ニシテ隨時同地方販賣ス (二)苦汁 一石三十錢ニ

シテ同上

十三 副産物ノ價格及販路 該當記事ナシ

十四 鼠鹽、かいさき鹽、坭鹽、居出シ鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽産出額及其使用方法、販路及價格 しほこびト稱スル劣惡

ノ鹽ヲ生スル外他ノモノヲ産セスしほこびノ産出量ハ製鹽二十四石三斗五升ニ付九斗八升ヲ得ヘシ

右鹽ハ砂及塵芥ヲ混シアルヲ以テ或ハ之ヲ再製スルコトアルモ多クハ牛豚ノ飼料ニ供ス販路ハ同地方ニシテ價格未定ナリ

第五章 鹽ノ包裝及秤量

- 一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量 容量 參斗 重量 五拾斤
- 二 包裝ノ形狀、種類 (圖面參觀)
- 三 包裝ノ編製方法及其原料 其原料ハ藁ニシテ編製方法ハ四ヶ所編ミノ菰ヲ製シ以テ俵トシ兩端ニハさん俵ヲ附シ兩端ヲ緊縮シタル後カトリ繩ヲ掛ケ締繩三ヶ所ヲ施ス(圖面參觀)
- 四 各種包裝ノ價格 一包裝金參拾錢ヲ要ス
- 五 包裝ハ一重又ハ二重ナルカ又ハ其形狀、大小等又販路先ニヨリ差異ノ有無 包裝ハ一重ナリ形狀、大小販路先キ等ヨリ異動ナシ
- 六 包裝ニ附記スル商標其他記號ノ種類、形狀、大小 該當記事ナシ
- 七 秤量器(枰)ノ種類、形狀、大小及材料 一般ニ普通ノ一升枰ヲ使用ス醸造家ニ在リテハ一升枰以外一斗枰ヲ使用セリ
材料ハ檜ヲ用フ(圖面參觀)

第六章 貯藏方法

- 一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造 該當記事ナシ
- 二 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵ノ損傷ノ程度及狀態 該當記事ナシ
- 三 俵裝ノ大小ニ依ル積載ノ高サ若クハ俵數及積載方法 五十斤入ノ俵裝ヲ三俵積揚ルヲ普通ノ法ト爲ス其高サ凡ソ三尺

三寸アリ

四 一年間ニ於ケル眞鹽、差鹽ノ各貯藏歩減及各滴出苦汁量 一ケ年ニ於ケル眞鹽ノ歩減ヲ三割半ト爲ス而シテ滴出苦汁量ハ四、五月最モ多ク冬季ハ至テ少シ是ヲ平均スルニ鹽一石當リ五升ヲ下ラサルヘシ

五 苦汁ノ採集方法及貯藏裝置 苦汁ハ釜場ニ於ケル鹽いぢこヲ支受シタル台桶ニ滴下セルモノヲ汲ミ取り直ニ使用又ハ販賣スルヲ以テ貯藏裝置ヲ要セス

六 古積鹽ノ製造方法製造期間ニ於ケル鹽歩減ノ割合 該當記事ナシ

七 古積鹽製造用家屋ノ大小、構造及床四壁ノ構造 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 夏季ハ仲買人鹽製造家ニ就キテ隨時購買シ冬季ハ製鹽者夫々仲買人又ハ釀造家ニ運搬シテ賣リ渡スノ慣例ニシテ現品ノ授受ハ皆現金ヲ以テセリ

二 鹽ヲ販賣スル船頭ノ習慣及船頭力鹽ニ賣買運搬スル方法、船員ノ給料、船頭ト鹽商トノ關係 該當記事ナシ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販路 縣下周知郡森町及志太郡藤枝町

四 鹽商カ鹽業者ニ資金ヲ融通スルノ有無及其ノ方法、契約並ニ償却ノ方法 該當記事ナシ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格、三十七年以前三ケ年間ノ相場

三十五年

三十六年

三十七年

濱相場(一石當リ)

二四〇〇ヨリ
二五〇〇マテ

二一三〇〇ヨリ
二四〇〇マテ

二六〇〇ヨリ
二七〇〇マテ

小賣(一升當リ)

〇〇三五ヨリ
〇〇四〇マテ

〇〇三五ヨリ
〇〇四〇マテ

〇〇三七ヨリ
〇〇四五マテ

- 六 鹽價ノ定メ方 鹽價ハ當地ニ於テ定メタル標準ヲ本場ノ鹽價ニ取リ左右セラル、ヲ常トス
- 七 販賣ノ季節 製鹽者鹽ヲ販賣スルニ一定ノ季節ナク製産隨時販賣スルヲ常トナス而シテ最モ需用多ク販賣ノ最好季節ハ八、九、十ノ三ヶ月ト爲ス
- 八 鹽俵抜キ検査ノ方法 該當記事ナシ
- 九 鹽ノ受渡シニ際シ重量、容量ノ減少ニ對スル處置 此ノ地方從來ノ慣例ハ鹽ノ受渡シニ際シ重量、容量ノ減少ハ其歩減ヲ察シテ容量増シ重量増シ等ヲ爲サス尙三斗俵一俵トハ實量三斗ニシテ小賣一升ノ實量モ亦同様ナリ
- 十 鹹水賣買ノ有無及其方法、價格ノ定メ方 該當記事ナシ
- 十一 製鹽ノ原料タル鹹水ニ對スル見越買ノ有無及其ノ方法 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 鹽ノ運搬ニハぼーらト稱スル荷箆ヲ用ヒ一箱ニ約四斗ヲ積載セリ
- 二 各運搬方法ニ依レル各運搬先迄ノ鹽一定ノ量又ハ一定容量ノ運賃及出荷地ニ於ケル手数料、諸掛費、保險料及着荷地ニ於ケル諸掛費用等 ぼーらト稱スル荷箆ニテ鹽一荷ヲ周知郡森町迄運搬スルニ運賃五十錢ヲ要ス鹽ノ運賃ト他ノ運賃ト

第九章 小作人ト地主トノ關係

第十章 組合

(五) 横濱鹽務局靜波出張所ノ部

第八章 鹽運搬ノ方法及運搬費 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

右七章該當記事ナシ

第十六章 鹽田ノ地價等

吉田區有鹽田七町步地價五百六十圓ニシテ一戸前四畝步ハ三圓貳拾錢ニ當ル

時價坪當四錢ニシテ四圓八十錢トナル之ヲ普通畑ニ比較スルニ二割乃至五割方低廉ナリ是レ本地ハ生産力微弱ナル脊地ナル

ニ依ル

十 鹽本賣買ノ音聲及其式ノ類

十一 鹽本賣買ノ音聲及其式ノ類

十二 鹽本賣買ノ音聲及其式ノ類

十三 鹽田對テノ音聲及其式

十四 鹽田對テノ音聲及其式

十五 鹽田對テノ音聲及其式

十六 鹽田對テノ音聲及其式