

熊本鹽務局

和田出張所之部
(生島)

熊本鹽務局和田出張所ノ部 生島鹽田

第一章 鹽田位置、方位及附近ノ地勢、地形

生島鹽田ハ大分縣宇佐郡八幡村字下乙女ノ西北隅ニ在リ西北ノ二面ハ松林ヲ以テ限リ南ハ水田ニシテ東ハ畑ニ接ス而シテ東北隅ノ一部分ハ海ニ接ス附近ノ地勢ハ平坦ニシテ地形ハ稍凸凹ヲナス而シテ田尻小稅ノ如ク近ク山嶽、森林、川河、池沼ナシ然レトモ二里餘ノ正南ニハ稻積山西南ニハ八面山東南ニハ宇佐生元山、和尚山等アルノミ此等山嶽ハ何レモ一千五六百尺ナリ

第二章 鹽業ノ沿革

生島鹽業ノ沿革ハ何百年以前ヨリ鹽業開始ヲナシタルモノナルヤ記錄ノ徵スヘキモノナキヲ以テ詳ナラサルモ只昔ヨリ其儘ヲ今日ニ營ミ來リタルモノナリ之即チ天然ノ儘ヲ鹽田ニ利用シツアルノミナラス入替ヲナスコトモナク又堤防ナキ故其修築工事ヲナスコトモナク猶更鹽業ノ起原又ハ此事業開始等ノ記憶ナキハ無理ナラサルコトナリ而シテ此濱ノ年數ヲ尋ヌルニ凡ソ五六百年ハ經過シ居ルヘシト當地鹽業者ノ述ルコトナレハ今ノ其儘ヲ茲ニ記載ス

第三章 製鹽方法

甲 鹹水採收

一 鹽田ノ種類及面積 鹽田ノ類別ハ堤防ナキ入濱ニシテ俗ニ之ヲ枯濱ト云フ其面積ハ七丁五段歩ニシテ單ニ鹹水ヲ採收スル地域面ハ七丁歩ナリ之ニ含マルル溝渠ノ面積ハ四段七畝ナリ而シテ釜屋ノ敷地ハ合計六段歩ナリ其他倉庫納屋等ナシ

二 堤防ノ面積、高低及築造材料 該當記事ナシ

三 鹽田内溝渠面積、長幅、深淺及各溝渠間ノ距離 鹽田内溝渠ノ面積ハ三段歩ニシテ其長サハ一千八百七十間幅二

(二十六) 熊本鹽務局和田出張所(生島)ノ部

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

尺深サハ一尺ナリ各溝渠間ノ距離ハ不規則ニシテ一定セス其他暗溝ナシ

四 撒砂(鹹砂)浸出装置(沼井又ハ臺等)ノ構造、面積、個數、大小、高低、配置、施設 撒砂又ハ鹹砂濾過装置ノ構

造ハ別紙圖ノ如ク即チ其縱斷面ヲ現シタルモノニシテ先ツ第一ニ地盤ヲ平坦ニシテ此處ヲ幅七尺長サ一丈ニ粘土ヲ以テ厚

サ三寸位ニ叩キ底ヲ作り兩側ヲ高サ五寸ニ縁ヲ付ケ前後ハ高サ二尺共ニ粘土ヲ以テ造ルナリ尤モ兩側及後方ハ前方ニ鹹水

ノ流出スルカ如ク一定ノ傾斜ヲ保タシムルモノナリ然ル後内部ノ設備ヲナス而シテ其内部ノ構造ハ沼井ニ對シテ横ニ九本

ノ枕木ヲ置ク之ハ多ク松ノ徑二寸位ノモノヲ使用ス其上ニ縦ニ割竹ヲ密接シテ内部一面ニ正列セシメ又其上ニこみしきナ

ルモノ小麥藁ニテ根本ノ一部ヲ編ミタルモノヲ穂先ヲ互ニ内部ニ向ケ沼井ノ兩側ヨリ敷キ合スルナリ最後ニ萱ヲ一寸厚ミ

位ニ立テ敷キ列フルナリ而シテ其周圍ノ縁即チ沼井内側面ト敷物ノ觸接部トヲ粘土ヲ以テ密着セシメ前壁ノ下部ヲ通シ

テ竹管ヲ受壺上ニ向ケ箱入スルナリ而シテ其受壺ノ構造ハ沼井ノ前面ニ近ク徑二尺深三尺位ノ穴ヲ穿チ其底面及側壁ニハ

厚サ五寸餘ニ粘土ニテ塗付シ次ニ石ヲシテ其粘土ニ附着セシメテ造リタルモノナリ即チ其斷面ヲ示セハ即別圖ノ如シ而シ

テ沼井一雙ニ對スル面積ハ三坪其箇數ハ百三十雙其大サハ幅八尺長九尺高サハ二尺其配置ハ五畝歩ニ對シ沼井一雙ナリ

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 田尻古濱ニ同シ(鹹水採收法)

六 鹹水送輸装置、構造、大小、面積及撒砂(鹹砂)ヨリ鹹水ヲ採收スル方法 鹹水輸送ハ擔桶ニテ之ヲ運搬ス

七 採鹹用ノ器具ノ名稱、種類、員數、構造、大小、形狀効用使用方法

名	稱	使	用	方	法
手	引	平引ニシテ肥砂用具ナリ構造ハ田尻ト同シキモ柄ノ附着部ノ兩側ニ長サ五寸ノつくアリ之ニ地盤ノ堅キ時ニハ石ヲ載セ重シトシテ肥砂作業ヲ營ムモノナリ其使用方ハ片手ニ持チテ後方ニシテ前方ニ引ク			
も	つ	撒砂又ハ鹹砂ヲ運搬スル用具ニシテ其構造ハ木ト竹トヨリ成リ其使用方法ハ撒砂又ハ鹹砂チ之ニ載セ二人ニテ互ニ擔フモノナリ			
柄	振	集砂作業チナスニ用ヒ其使用法ハ兩手ニ柄ヲ持チ前方ニ鹽田面上ノ鹹砂ノミチ振集ル様前ニ引寄スルナリ			
大	柄	小柄杓ト同形狀チナシ稍大ナルモノナリ即チ柄ノ長サハ六尺ニシテ容量ハ三升入トス其効用ハ受壺ノ鹹水ヲ擔桶ニ汲取ル時使用セラルルモノナリ			

沼井掘(振鍬)	沼井内ノ該砂ヲ掘リ出シ又ハ撒砂作業ニ之ヲ使用ス 田尻古濱ニ同シ
うつたれ及擔ひ	幅五寸長一丈二尺厚サ一寸ノモノナリ其効用ハ爬砂シタル後土砂塊ヲ碎ク爲メ鹽田面ヲ引クモノナリ即チ適宜ノ長サニ繩ノ緒ヲ附屬シアレンハ之ヲ肩ニ掛ケ引クモノトス
すり板	効用ハ撒潮作業ニ用ヒラル使用方法ハ潮ヲ汲ミ取り兩手ヲ以テ鹽田面ニ潮ノ平均ヲ保ツ様撒布スルモノナリ
小柄杓	

八 採鹹用器具ノ新調費及保存期限

器具名稱	新調費	保存期	器具名稱	新調費	保存期
手引板	四〇〇 ^円	二年	擔ひ桶	一三〇〇 ^円	四年
すり板	二〇〇	二年	大柄杓	三〇〇	二年
振鍬	六九〇	二年	小柄杓	一五〇	二年
柄杓	八〇〇	同	うつたれ	二〇〇	四年
もつこ	二二〇	六ヶ月			月

九 鹹水貯藏装置ノ構造、大小、形狀及面積

田尻濱ト同シ

十 鹽田地盤ノ構造及性質

一尺ヨリ下層ハ小石ニシテ上層ハ土砂性ノモノナリ

十一 撒砂(鹹砂)ノ種類、性質

土砂性ニシテ此地盤固有ノモノナリ故ニ其ノ他ノ比較事項ヲ知ル能ハス

十二 撒砂撒布量及替砂ノ數

撒砂撒布量ハ五畝歩ニ對シ七石五斗トス而シテ其重量ハ一斗ニ付六貫五百匁ナリ季節ニ依ルモ多寡ナシ鹹砂量ハ九石ニシテ其重量ハ一斗ニ付七貫八百匁ニシテ替砂ノ數ハ二段式ナリ

十三 撒砂乾燥時間

撒砂乾燥ノ時間ハ五十時間トス而シテ季節ニ由ルモ大差ナシ

十四 撒砂(鹹砂)浸出装置

沼井又ハ臺等ニ注入スル海水量(鹹水採收用、もんだれ採收用トニヨリ各別ノ容量)及鹹水又ハ

もんだれ採收量

沼井内ニ注入スル海水量ハ一雙ニ付普通九石トシ之ヨリ得ル鹹水ハ二石四斗ニシテ又六石ノ海水ヲ注入シテ一石二斗ノ鹹水ヲ得ルナリ前者ハ最盛期ニシテ後者ハ其ノ他ノ時期トス此等ノ場合ニ於テ採收スルもんだれハ

一石内外トス 鹹水用もんだれ用ノ海水注入量ハ不明ナリ

十五 海水、鹹水もんだれノ性質

	水	分	不溶解分	鹽化曹達	鹽化加里	鹽化苦土	硫酸苦土	硫酸石灰
海水	九、七三六	〇、〇〇三	三、七〇八	〇、〇三二	一、三三六	〇、七二三	〇、三四〇	
鹹水	六、三九六	〇、〇〇〇	二、九三六	二、六三五	三、〇〇二	一、九三五	〇、四九三	
もんだれ	六、八三六	〇、〇〇四	三、三三五	二、四九三	二、一三六	一、一五八	〇、五六四	

但 海水 比重 三 度ニシテ温度 四度

鹹水 比重 二十二度ニシテ温度 三度

もんだれ 比重 十四度ニシテ温度 四度

十六 海水引入、排出(水閘)、海水汲揚装置及汲揚方法 海水引入排出ハ堤防其他水閘モナク自然ニ任シタルモノナリ

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段別ノ一ケ年平均鹹水採收量及月別鹹水採收歩合 沼井一雙ニ付一ケ年平均鹹水量七十石

月別鹹水採收歩合 六、七、八月 五分 四、五、九、十月 三分 一、二、三、十一、十二月 二分

備考 鹹水ノ比重ハ平均十九度トス

十九 鹽田一戸前ニ要スル採鹹人夫ノ種類、名稱、員數及賃銀

沼井二雙即チ一段歩ノ作業ヲ營ムニ要スル人夫ノ種類

男 一人半 女 二人

男 三五〇(人夫賃) 女 二八〇(人夫賃)

一ケ年各人夫ノ一人當及總賃銀

男 一七、五〇〇 女 一四、〇〇〇 總賃銀 五四、二五〇

二十 鹹水採收時季及採鹹量ト風位トノ關係 鹹水採收時期ハ夏最盛期ニシテ秋之ニ亞キ春冬最モ少シ而シテ採鹹量ト風位トニ大ナル關係アルカ如ク雨無風ト稱シ西北ヨリ來ル風最モ良ク時期ヲ問ハス吹キ次第沼井一雙ニ付鹹水六斗餘増加スルヲ見ル

二十一 一ケ年間ノ採鹹日數 採鹹日數三十五日、準備濱十五日

二十二 一ケ年間ノ平均鹹水採取量 沼井一雙(五畝步)ニ付上田ニテハ八十石中田ニテ七十石下田ニテ六十石ナリトス

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 準備ト事業ノ開始ハ毎月二回ト年ニ一回トヲナス毎月二

回トハ毎月二度ノ滿潮時ニハ鹽田面一尺以上モ海水ノ浸入スル故其後ノ準備ヲナスト年ニ一回ハ本事業開始トシテ其準備ヲナスナリ

雨後ニ於テモ鹽田面ノ乾燥シタル時期ヲ見テ又準備ヲナス而シテ持濱ハ二日持三日持トス其他採鹹ニ關スル操作ノ順序及方法ハ先ツ何レノ準備ヲ問ハス鹽田面ノ乾燥シタル時期ニ於テ爬砂作業ヲ六回ナシ次ニ撒潮ヲ營ミ翌々日マテ放置シ準備後三日目ニ至リ採鹹作業ヲナス其他ノ方法ハ田尻ノ古濱ト同シ

二十四 鹹水採取ニ關スル其他ノ事項 右田尻濱ト同シ

乙 鹹水煎熬

一 釜屋ノ構造、大小、廣狹及面積 田尻古濱ト同シ

二 釜及竈ノ種類、構造、大小、其製造原料及釜ノ深淺 釜ハ結晶温メ何レモ田尻古濱ト同シク竈ノ構造種類製造原料

及釜ノ深淺等ハ小稅ニ同シ

三 石釜及竈築造方法及築造後使用ニ至ル迄ノ操作 田尻濱ト同シ

四 鹹水ヲ釜屋ニ輸送スル裝置、構造及方法 田尻古濱ニ同シ

五 煎熬用器具ノ名稱、種類、員數、形狀、大小、構造及方法 田尻古濱ト同シ而シ釜焚用具ハ小稅ニ同シ

六 釜其他煎熬器具ノ新調費、修繕費及保存期限 小稅ト同シ

七 燃料ノ種類、名稱、產地、價格及品質 燃料ノ種類ハ筑前炭及豊前炭ヲ用ユ價格ハ一萬斤ニ付前者四十八圓後者ハ

四十圓ニシテ品質ハ普通ノモノナリ

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 一釜ニ使用スル鹹水容量ハ(比重

二十度)一石八斗五升ニシテ製造鹽ハ四等鹽ナリ其容量ハ八斗ニシテ一斗ノ重量二貫八百匁ナリ一釜ニ使用スル燃料ハ百

二十斤ニシテ製鹽ノ等級異ルモ其使用量ニ差異ナシ

九 煎熬ニ使用スル各種石炭ノ混合割合 煎熬ニ使用スル各種石炭混合ノ割合ハ筑前炭豊前炭ヲ等分ノ割合ニテ混合

使用ス

十 鹹水ヲ釜ニ注加スルニ先チ汚物ヲ除去スルカタメ之ヲ濾過スル裝置ノ有無、構造及方法 古濱ニ同シ

十一 鹽田一戸前又ハ一定段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 鹽田五畝歩ヨリ得タル鹹

水煎熬ニ要スル人夫ノ種類ハ男二人ニテ交代ス此名稱ヲ大工ト云フ而シテ一人當賃錢ハ四十錢ニシテ一ヶ年平均賃錢八十

圓其總賃錢ハ百六十圓ナリ

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 一晝夜ニ於テ煎熬ヲ終ル釜數ハ十釜ニシテ此ノ鹹水量ハ

十八石五斗之ヨリ得ル收鹽量ハ八石ニシテ其重量ハ一斗ニ付二貫匁ナリ等級別ナシ

十三 鹽田一戸前又ハ一定段別ヨリ得タル製鹽總量 鹽田五畝歩ヨリ得ル製鹽總量ハ三十石ニシテ其重量ハ一斗二貫

八百匁等級ハ四等トス

十四 居出場ノ構造、大小、廣狹 田尻古濱ト同シ

十五 煎熬ニ關スル操作及其方法

田尻ト同一ニシテ其方法ハ差鹽焚ナリ苦汁ノ混合量ハ一釜ニ三斗ヲ加ヘ其注加シ

タル後ハ鹹水ト混和ヲ均一ナラシムル爲メ充分攪拌スルモノニシテ其混和ハ結晶ノ折出シタル時ニ於テ爲ス

十六 從來使用シタル釜及竈ノ變遷竝ニ使用燃料ノ變遷

從來使用シ來リタル釜及竈ハ間釜ヲ使用シ之ニ用ヒタルハ

松葉ナリシカ六十年來ハ今ノ石釜ニ變遷シ同時ニ石炭ヲ使用スルニ至レリ

十七 煎熬ニ關スル其他ノ事項

田尻古濱ニ同シ

十八 一ケ年間ノ平均煎熬日數

二百日

十九 一ケ年間ノ平均收鹽量

千六百石其重量ハ一斗ニ付二貫八百匁ナリ

二十 一ケ年間ノ採鹹及煎熬總費用

一ケ年間ニ於ケル五畝歩ノ採鹹及煎熬總費用ハ次ノ如シ

採鹹費 二八、三五〇 煎熬費 一一、五〇〇 總費用 五〇、八五〇

二十一 從來平年ニ於ケル鹽田一戸前又ハ一定段別ノ收支計算表

從來平年ニ於ケル鹽田五段歩ニ對スル收支計算ハ

次ノ如シ

支		出	
採鹹人夫賃	二七、二五〇	釜建費	一〇、〇〇〇
採鹹用器具費	一〇、〇〇〇	諸雜費	二一、〇〇〇
釜焚人夫賃	三、〇〇〇	小作料	四、五〇〇
煎熬用器具費	八、一〇〇	計	六五、〇〇〇
石炭料	一八、二九〇	收入	六七、七五〇
鹽田修繕費	五、〇〇〇	鹽代金	六三、二五〇
釜屋及釜竈修繕費	一、〇〇〇	差引利益	七、五〇〇
採鹹及煎熬用器具修繕費	七、〇〇〇		

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 右ニ關シテ進歩シタル點ナシ其他改良ヲ要スヘキハ地盤一尺ヲ下ケ鹽田面ヲ規則的ニ正列セシメ堤防ヲ築造シテ海水引入排出等ヲ完全ナラシムルニアリ

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 差鹽焚ノミニシテ鹹水三ニ對シ苦汁一ノ割合ヲ以テ之ヲ混合ス
- 二 鹽ノ理化學的性質 色澤ハ概シテ白色ニシテ結晶細小トス

食鹽分析成績表

水分	不溶解分	鹽化曹達	鹽化加里	鹽化苦土	硫酸苦土	硫酸石灰
10.664	0.519	81.744	2.351	2.077	1.709	0.773

三 鹽主要ノ用途 主トシテ食鹽ノミ

四 鹽(各等級)ノ容量ニ對スル重量 一斗ニ對シ二貫八百匁ナリ但等級別ナシ

五 苦汁ノ用途 用途ハ豆腐製造用トシテ極メテ僅少ヲ利用スルノミナリ

六 苦汁ノ利用方法 該當記事ナシ

七 苦汁ノ生産量 殘量ハ皆地中ニ浸入セシムルカ又ハ放棄スルモノトス

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 苦汁ヨリ生スル副産物製造裝置及製造方法

十二 副産物ノ種類、名稱及用途

十三 副産物ノ價格及販路地

十四 鼠鹽、かいさき、泥鹽、居出鹽、釜立鹽等ノ粗惡鹽産出額、其使用方法、販路及價格

右七項該當記事ナシ

第五章 鹽ノ包裝及秤量

一 從來ニ於ケル一包裝鹽ノ數量 三斗入ニシテ此重量ハ八貫匁ナリ

二 包裝ノ形狀、種類 田尻ニ同シ

三 包裝ノ編製方法及其原料 田尻ニ同シ

四 各種包裝ノ價格 三錢トス

五 包裝ハ一重ナルカ又ハ二重ナルカ又ハ其形狀、大小等、販路先ニ依リ差異ノ有無 包裝ハ一重ニシテ販路先ニ異動

ナシ

六 包裝ニ附記スル商標、其他記號ノ種類、形狀、大小 包裝ニ符記スル商標ハ圖ノ如ク直徑三寸五分アリ丸キ焼印

ナリ

七 秤量器ノ種類、形狀、大小及材料 採量器ハ田尻ト同シ

第六章 貯藏方法

一 倉庫ノ構造、大小及壁床ノ構造

二 貯鹽方法及貯鹽期間ニ於ケル俵損傷ノ程度及狀態

三 包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、差鹽ノ各貯藏歩減及各滴出苦汁量

- 五 苦汁ノ採取方法及貯藏裝置
 - 六 古積鹽ノ製造方法、製造期間ニ於ケル鹽歩減ノ割合
 - 七 古積鹽製造用家屋ノ大小、構造及床四壁ノ構造
- 右七項該當記事ナシ

第七章 鹽ノ販賣

一 從來ニ於ケル鹽販賣ノ方法 撤鹽輸出販賣ハ三斗入俵ニシテ仲買人へ賣渡シ現品ノ授受ハ釜場ニテ爲シ仕拂ハ大概現金ニシテ間ニハ一年一回舊六月若クハ舊十二月仕拂フ向アリ

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 鹽賣買ニ付テハ船送リハ稀ニシテ大概ハ汽車送ナリシヲ以テ其習慣等ヲ知ルニ由ナシ

三 從來ニ於ケル鹽ノ販賣 販路地ハ熊本長崎久留米門司福岡地方及日田郡玖珠郡ナルモ用途ヲ定メテ注文スルモノナシ

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 右該當記事ナシ

五 從來ニ於ケル鹽ノ濱相場、小賣價格

	一石當	一升當
三十五年	1,500 ^円	1,011 ^円
三十六年	1,000	1,017
三十七年	1,700	1,015

- 六 鹽價ノ定メ方 年ノ豊凶ニ依ルモノナレハ一定ノ方法ナシ
- 七 販賣ノ期節 春 三分 夏 四分 秋 二分 冬 一分

八 鹽ノ俵拔キ検査方法

買受人ニ於テ買入高ノ多少ニ拘ラスニ俵乃至三俵ノ榊量ヲナセリ

九 鹽ノ受渡ニ際シ重量容量ノ減少ニ對スル處置

鹽ノ賣渡ニ付テハ釜場ニテ授受スルモノナレハ増減ニ關係ナシ當

地ハ三斗俵ニシテ一俵ノ實量ハ二斗七升乃至二斗八升五合小賣一升ノ實量ハ山斗リト稱シ一升二合ナリ

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其方法

右二項該當記事ナシ

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各種積載數量

運搬ハ汽車ノミニシテ一貨車ノ積載二百俵積トセリ

二 各運搬方法ニ依ル各運搬先迄ノ鹽ノ一定量又ハ一定容量ノ運搬賃及出荷地ニ於ケル手數量、諸掛費、保險料、着荷地ニ於

ケル諸掛費用

運搬先	運搬方法	運賃	手數料	運搬先	運搬方法	運賃	手數料
門司	汽車	〇、一、五〇 ^円	〇、一、〇〇 ^円	熊本	同	〇、一、〇〇 ^円	〇、一、〇〇 ^円
久留米	同	〇、〇、五〇	"	直方	同	〇、〇、五〇	"
長崎	同	〇、〇、〇〇	"	同	同	〇、〇、〇〇	"

日田、玖珠、兩郡ヘハ荷馬車ニ於テ荷馬車輓力直接鹽業者ヨリ買入ヲナシ米麥其他ノモノト引替ヲナスヲ例トナシ居ルヲ以テ運賃其他不詳着荷地ニ於ケル諸費ハ詳ナラス

第九章 小作人ト地主トノ關係

小作人ト地主トノ契約ハ毎年舊十二月ヲ限リトシテ毎年契約ヲナスモノニテ年二回舊四月ト舊八月ニ地主ヘ仕拂フモノナリ需用品ノ供給ヲ仰クコトナク年ノ豐凶ニ付テハ小作料ノ増減更ニナシ

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 燃料其他需用品購賣組合ノ組織規定及沿革

右三項該當記事ナシ

第十一章 試驗

右該當記事ナシ

第十二章 輸出入及試賣

支那朝鮮浦潮各方面へ輸出又ハ試賣及外國ヨリ輸入セシコトナシ

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

右三章該當記事ナシ

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 鹽田ノ地價平均一段步當十圓時價二百五十圓小作料平均十

三圓ナリ其ノ他ノ土地ハ地價四十圓時價二百圓小作料十五圓四十錢トス