

蘇魯沿海漁鹽之調查

張乃高
陳厚載
著

蘇魯沿海漁鹽之調查

張乃高
陳厚載

第一章 緒言

我國食鹽稅率，就蘇魯兩省言，每市担最低二元六角，最高七元二角。而漁業用鹽稅率，每市擔不過二角或三角。兩相比較，高低懸殊。在政府對於漁鹽特定輕稅，原以維護漁業，使鹹魚成本低廉，容易推銷。無如漁民智識淺陋，有將用剩魚鹽，隨意出賣者；有因魚鹽不敷，向他船私購者；在魚民以爲羨餘不足，小有出入，並非營私。但按諸章則，均屬違法。其點者借魚鹽之名，私行充銷食鹽，亦所難免。而緝私人員，職在護稅，遇有違章營私者，依照章程，加罪科罰，本無可議之點。但亦有緣法舞弊，故意留難，藉利私圖者。於是糾紛疊起，誦好攻訐，聚訟紛紜，此種情形尤以長江口爲甚。二十一年夏，實業部爲謀澈底解決漁鹽糾紛計，乃咨請財政部，及江蘇省政府，各派代表，就實業部開會討論解決辦法四條：

(一)根據財政部漁鹽變色章程，及江蘇實業廳漁鹽變味變色試驗報告，設法施行，以便區別漁鹽食鹽，而杜流

弊。

(二)緝私隊不得在口外半途截留漁船，須到口查驗。如有不合，應在陸上判罰，且不得故延時日，以誤漁汛。

並由實業廳佈告漁民，不准違章夾帶。

(三)在漁汛期內，擬請財實兩部，指派船隻，派員會同監視。

(四)關於緝私隊串同魚行強拉漁船，應由財實兩部各就主管，切實取締緝私隊魚行。

上列辦法，由財實兩部分別實行。其第一項關於漁鹽變味變色，亦經實業部訓令前江蘇實業廳，將試驗之變色變味漁鹽樣品送部，函請內政部衛生署飭中央衛生試驗所詳加化驗，證明其中不含毒質，於衛生尙無妨礙。惟是否經濟適用，則以事實上變性鹽質，與普通漁鹽效用之比較，成本之估計，均有連帶關係，未能確定。嗣於同年十二月二十日，復由實業部分咨財政部，及沿海各省府，派員來京，開會討論，變製漁鹽製造及推行辦法。結果，議決：「請財實兩部，指定專家，商同漁業團體，擬具漁鹽變製

實施辦法，會報核辦」。等語。財實兩部，乃於二十二年五月，委派專員，在浙江定海縣實地試驗、研究，並分咨沿海各省政府轉飭漁業團體，擬具魚鹽推行辦法意見，後財實兩部，據報試驗研究結果，及各處對於魚鹽意見，經會商決定，以青島為魚鹽實驗區。在實驗區成立之前，先派員赴蘇魯沿海調查魚鹽情形，藉知各處實際狀況，以作實驗區之參考。本年五月，乃高、厚載，奉財實兩部委為魚鹽調查員，於五月二十四日首途。依鹽區由南而北，歷至松江區、淮南區、淮北區、山東區、為期二月餘，至八月二日返京。在調查期內，初值霉季，繼逢炎暑，所到之地，交通大都不便，以期限短促，不得不趕速進行。所幸尙能如期完畢，謹將各處調查所得，臚陳於後。

第二章 松江區

在松江區調查時，於五月二十四日由京至滬，偕松江運副署所派委員田寶泉同往調查，地點為上海、吳淞、崇明之湘見港、啓東之廣益村、太倉之瀏河、常熟之澆浦、福山鹿苑、及江陰、鎮江等處。以上數處，均非產鹽區域，故亦不放魚鹽。經營外海漁業之漁船，各處多少不一，均於清明前向松江運副署註冊後，具領購鹽執照及鹽摺，駛往

淮北或山東購買魚鹽，在黃海內捕撈黃花魚及鰮魚，隨時用鹽醃製，運回銷售。其時雖非松區漁船至漁汛期間，亦麇集於此，以求銷售。船數且較本港者為多。其中進口漁船最多者，首推吳淞、瀏河、澆浦三處。故松江區內，既不放魚鹽，漁船亦僅百餘艘，而銷魚數量，則為各區冠。實一鹹魚銷售區域。至於近海漁業及陸地醃魚，因食鹽價值奇昂，醃製後成本太大，無法銷售，除家庭間於冬季略醃鹹魚外，絕無以醃魚為業者。其各處詳細情形，依照調查項目，分述於下：

第一節 漁業

松江區漁業之用鹽者，僅外海漁船。近海及內河漁船，因該區內除金山嘴外，均不放魚鹽。食鹽價值頗昂，每擔最高十餘元，最低亦在七八元左右，用以醃魚，得不償失，倘至他處購鹽又以船身太小，不堪風浪衝激。陸地醃製，除魚行內購入鯨魚恐不能久貯酌加覆鹽外，可謂絕無以醃魚為業者。

一、外海漁業之用鹽者

漁船種類大小籍貫隻數 外海漁船，分黃花魚船及搖網船兩種。黃花漁船，容量最大者約二千餘擔，小者約五百擔。搖網船容量較小，最大者約五百擔，小者不過一百

五十擔。松江區內共有此項漁船二百零六艘。茲將在松江運副署註冊之各處漁船數，摘錄如下：

地點 註冊漁船數

瀏河 一

澱浦 五三

江陰 二七

崇明啓東 八三

南匯 四二

採捕魚類漁期漁場 黃花漁船自清明至立夏節，專在

呂四以北黃海內，採捕黃花魚。每船人數，視船之容量而有多少，最多十七八人，少亦十二三人。經營資本，除船價外，約三百元至一千餘元。搖網船自立夏至夏至節亦在呂四以北黃海內，採捕鰲魚。惟較捕黃花魚之處，離岸稍遠。每船人數，自五人至十一人。經營資本。除船價外，約二百元至四百元，又黃花漁船之小者，亦有兼營採捕鰲魚。因鰲魚漁期較晚，時間上並不衝突也。

醃製方法 外海漁船捕獲黃花魚或鰲魚後，即在船上用鹽醃製。其醃製方法，黃花魚較為簡單。自網中撈起之魚，堆積於艙板上，乃撒以大粒晒鹽，用魚抄攪拌之，使鹽與魚互相混合。倘見雜魚，亦於此時用鈎取出，乃推入

魚艙中。所用鹽量，約當魚量之三成左右。據漁夫言，用鹽之成數，恆視當時情形而異，頗不一定。大約每網捕獲頗多，或氣溫不高，或漁汛初期，進港後隨即售去，以便趕捕二汛時，用鹽較少，有不到二成者。倘每網捕獲量不多，或天氣漸熱，或漁汛將完，進港後預備待價而售，則用鹽須多有至四成以上者。醃製一日後，用抽水筒抽去血滴，再酌量撒鹽若干，是謂封艙。鹽醃製鰲魚方法，較為麻煩，除魚體遍身須附鹽外，鰓蓋中亦宜掀起加鹽，然後整齊排列於艙中。其抽去血滴及封艙等手續，與黃花魚同。

各漁汛漁獲量 一黃花魚季，共分三汛，其中以第二汛最豐。漁船因時間關係，大都祇捕二次，得魚多者可一千餘擔，少者不過數十擔。鰲魚亦分三汛，第二汛最豐。漁獲量，自數擔至數十擔不等。

卸賣港口及魚價 在松江區內，卸賣黃花魚及鰲魚港口，有吳淞、瀏河、七丫口、澱浦、福山、西陽、十一圩港、錦豐鎮、江陰、崇明之湘見港、啓東之廣益村等處，各港進口之漁船，並非完全屬於松江區者。其來自呂四、掘港、直隸、豐利、蘆港、南北洋、鮑家墩、燕尾港、埭子口、高公口、西墅、新浦、青口拓、汪濤維、石臼所等

漁民魚商之經濟關係 漁民之有實力者，自備漁船及一切費用，然後出漁，固屬不少。但大多數漁民，均無此能力，故在出漁之前，均向魚行預借款項，以備添置漁具，購買魚鹽及伙食之用，名為行港。待漁獲之後，必須駛至該行所在港口，由放款魚行，經手售完後，預借之款，即在魚價內扣去，不取利息，售魚時，以籌計算，每籌六角一分，市價漲落以重量增減之。漁船每籌，計將淨洋五角二分，此吳淞情形也。他處稍有出入，但相差極微。

二、魚市

松江區對於鮮鹹魚產銷狀況，僅上海市有詳細統計，足資比較。其餘各處，均係漁商約略估計，與事實恐未必盡符。茲將上海市去年鮮鹹魚銷數及價格列下：

鮮魚	數	量價	
		量	價
海產			
漁輪	七八、五五三、八二	担	五八九、八二九、四九元
冰鮮船	五六一、七九一、四七		三、七一六、二三一、三三
冰鮮桶	一三六、一八六、〇〇		二、〇九五、五五八、八八
冷藏魚	五〇、〇〇八、九四		五九九、三六一、三三
日本漁輪	三、九六一、〇〇		五七、九八七、一九
小計	八三四、五〇一、二三		七〇五八、九六八、〇三
淡水魚	一六、九〇九、二二		三、五七五、一五九、〇〇
共計	一、〇〇〇、〇一〇、四五		一、〇六三四、三七、〇三

鹹魚	數	量價	
		量	價
國產鹹魚	二六〇、〇六〇、五一	担	二、七〇八、四七六、一〇元
泊來鹹魚	一一八、四四七、七五		一、一一五、八九九、八三
共計	三七八、五〇八、二六		三、八二四、三七五、九三

上海市全年銷費鮮鹹魚類，共計為一百三十七萬八千五百十八擔七十一斤，內海產鮮魚佔百分之六十餘，淡水鮮魚佔百分之十二餘，國產鹹魚佔百分之十九，泊來鹹魚佔百分之九。其中海產鮮魚與鹹魚，除上海消費外，有一部分輸入內地。惟淡水鮮魚，則自內地輸出，完全銷於上海。至於價格，海產鮮魚平均每擔八元四角餘，淡水鮮魚平均每擔二十一元餘，國產鹹魚平均每擔十元餘，舶來鹹魚每擔平均九元餘。舶來鹹魚之輸入時期，均在秋冬二季，春夏輸入，為量殊微。

內地鮮魚銷費，以淡水產者為多，海產鮮魚銷數頗少。鹹魚以小黃魚，鯊魚及帶魚，銷數最鉅。秋冬二季，舶來品之薩門魚及青串魚均能暢銷，價格以小黃魚為最廉。每擔平均四元餘，其餘均在十元左右。

第二節 魚鹽

松江區鹽場，大部分在長江口以南。此次調查時，所至

之各地，僅崇明。啓東在昔曾產煎鹽，後以產量不豐，成本太昂，二十二年該處鹽場爲海潮所毀，當局遂乘機廢去，灶商煎丁，酌給津貼，令改他業。但該處鹽民，世業煎鹽，其他技能，均非所習，益土質頗鹹，不適於種植，故該處廢煎，雖已二年，刮土私煎者，仍屬不少。欲加禁止，則增厚警力，所費頗巨；而人民生計，又至可慮。聽其自然，於國家稅收，又受影響。故產鹽區之存廢，在鹽民生計未得相當解決前，殊屬困難。因產鹽區內人民既精於製鹽方法，而製鹽原料，復隨地可得也。

各漁業團體辦理漁鹽情形 魚船購鹽捕魚，在昔取締較寬。手續簡單。近十餘年來，爲防止私販起見，取締日臻嚴密，而漁民大都智識淺陋，且不識字者居多數，對於一切手續，均不明瞭，故現在各處漁船購領漁鹽時，在有漁會之處，其手續由漁會代爲辦理，無漁之處，則由漁行代爲辦理。

漁會或漁行代辦購鹽手續，先依照漁業用鹽章程規定之，呈請書上所列各項，逐一填明，並覓妥保，填具保證書，呈請該管鹽務機關勘驗相符後，轉呈松江運副署查核，准予註冊、編號，發給購鹽執照及清摺，漁船即可持照摺向淮北或山東購鹽。但呈請發給照摺，公文往返頗費時

日，間有領到照摺，漁期已至，不及往購鹽者。各漁業團體意見，多要求將發給領鹽執照時間提前一月，俾漁船得從容辦理領照事宜。

依照松江漁業用鹽施行細則第八條之規定，容量小之漁船得委託大船代爲購鹽，返港後在鹽務機關監督之下，按數分派。近來淮北對於此項辦法，認爲流弊滋多，不准共同購鹽。致漁船不論大小，必須親往。在昔漁船購鹽時，空船可以載貨，藉得微利。最近海關修正管理航海民船航運章程，復規定漁船不准載貨，貨船不得捕魚，致空船駛往，時間經濟，兩蒙損失，故對於共同購鹽方法，均希望恢復。

三年前蘇五屬鹽務緝私江海巡邏隊，恆有在長江口攔截漁船，勒索濫罰，或預與魚行連絡，強拖迫售，從中抽取每籌四五分之酬金，疊由各漁會籲請省部查究。現在江海巡邏隊業已取消，改編爲稅警，此種事實，亦不復發現。對於魚鹽變色，去年所用炭屑影響於鹹魚之銷路及價值頗巨，由上海醃臘業公會將實在情形，分呈財實兩部及鹽務機關，請求改良，凡此均爲漁業團體最近數年間辦理漁鹽之情形。

魚鹽營私狀況 真正漁民，對於魚鹽，寶貴異常，因

載重千擔之船，出漁時其成本亦需千數百元，此種漁船，照定章一次可購鹽三百擔。但漁獲豐時，僅足供一汛之用。二汛再往購鹽，以鹽場距離遙遠，為時間所限，無暇再往，故魚鹽每感缺乏。其捕獲較少，經二汛用後，所餘亦無幾。若購鹽後，不往捕魚，專營售私，松江區內官鹽售價，每擔雖在十餘元，私鹽每擔不過三四元。以三百擔計，總值一千二百元，尚不敷成本，遠不若捕魚之有利益。蓋近年來，魚價雖廉，假定兩次共獲魚六百擔，每擔以四元計，可值三千二百元。不過漁獲量少之船亦屬不少，但在頭二汛無不希望多獲，決無將鹽先行售去，而使魚腐臭者。俟魚汛完畢，尚有餘鹽，則私行出售，在所不免。

長江口外，為漁船進口必經之地，販私者輒在此等候，或藉名查驗，截取魚鹽；或以廉價向漁民購買，漁民因趕潮及免生枝節計，不得不酌給若干，此種情形，漁民非特無絲毫利益，反蒙損失。

常熟之滄浦，為鹹小黃魚及鯊魚銷售市場之一。該處客籍遊民，寄居頗多，每屆漁汛，於漁船進港之前，駕小舟向漁船強索魚鹽，不與則滋擾不休。近來自清鄉以後，大都無立足地，故此風已戢。

查驗漁鹽情形 松江於漁汛期內，各港口除原有稅警

外，均派有魚鹽查驗員，督同稅警，查驗漁船所載鹹魚及剩鹽數量，其地點如下：

市縣	駐在地	管轄	港口	查驗員
上海市	吳淞	吳淞		田寶全
太倉縣	瀏河	瀏河七丫口		程志達
常熟縣	潯浦	潯浦		周震唐志成
福山	福山			強文治
鹿苑	十一圩港			陶廷獻
江陰縣	北門外	黃田港張家港		李元超
崇明縣	湘見港	湘見港、布政、四墩、二條市、河海洪、南門港、望倉三港沙圩		夏全珍
啓東縣	廣益村	啓東縣十一港		杜永福

查驗漁船方法，於漁船頭汛捕魚歸港，投入相熟魚行售賣，當漁船停泊時，即由魚行將該船花名船主姓名及所領鹽斤數目等開列清單，連同原領漁鹽准單摺子一併送交就地漁鹽查驗機關登記，並分報當地稅警機關，隨由查驗機關查驗員會同稅警官弁登舟檢驗，先量漁船，核算裝魚擔數，次量鹽倉，核算用存鹽數，並在鹽面上加蓋查驗木印，以防偷漏乃按松區漁業用鹽章程施行細則所規定頭汛鮮魚用鹽數量，兩相估計，是否符合。若鹽魚相符，即將漁魚單摺，批明存鹽數目，加蓋查驗機關及稅警機關木

截，並由稅警機關填發蘇五屬稅警局頒發之查驗證一種，一併交由魚行轉發漁戶收執。若發現估計漁鹽溢出或短少情事，則照章飭補每擔二元之漏稅。俟稅款繳清再由查驗機關填發松江分所頒發之漏稅收據，計第一聯隨同漁鹽單摺等發交漁戶存執，第二聯呈報松江分所，第三聯呈報松江運副公署，第四聯存根。至所收稅款，由查驗機關按旬彙解分所，歸入鹽稅賬內。漁船起卸鹹魚時，因艙中餘有葦鹽滷水，倘被就地人民任意乞取，足以影響課銷。故開艙時，先由稅警機關派警到場彈壓，待卸清後，再由查驗人員，會同稅警官佐，將葦鹽滷水監視潑海，以昭慎重。漁船頭汛歸港，卸畢魚鮮，尚須趕捕二汛或三汛，該船於出港之際，報請稅警機關及查驗機關派員登船覆驗，須鹽面所蓋之印，並無損動，方可放行。漁船二汛三汛歸港查驗補稅等手續，均與前同。待至三汛完畢，遇有用剩鹽斤，交由當地鹽棧，給價收買。由查驗人員監視過秤，並由稅警機關調集官警在場彈壓，迨鹽斤秤放完畢，應納稅款，由鹽棧開具支票，及清單，繳送查驗機關。並由查驗機關填發松江分所頒發之放鹽准單，計第一聯交鹽棧隨鹽護運，第二聯與所收稅款按旬彙繳分所，第三聯存根。至其應給漁戶之鹽價，由鹽棧按秤見數目，照規定官價，直

接發交魚行，轉發漁戶具領。漁汛終了後，查驗機關即行撤消，所派人員，仍各回原所局本職服務。

對於取締魚鹽辦法之意見 松江區各港口，對於現行魚鹽辦法，其意見歸納之，有下列數種：

- 一、松江區漁業用鹽章程施行細則第十二條之規定，二汛以前，每魚百斤，以用鹽三十斤為考核標準，二汛以後，每魚百斤，以用鹽四十斤為考核標準。在二汛用鹽並無確定標準，對於此點容易發生爭執。
- 二、丈量船之容積，以計算魚或鹽之數量，一切均有準則，較之憑經驗估計方法，已臻完善。但如吳淞、滬浦等處，一時進口漁船達數十或百餘艘，查驗費時，漁船有因此而遺誤時機者。又如崇明、啓東兩縣，港口繁多，相距輒在數十里，一查驗員勢難兼顧，於是主持查驗事宜，不得不委諸稅警士兵，而士兵對於計算未必明瞭，一有差誤，易滋糾紛，故計算容量，宜求一簡單便利之法。

- 三、漁鹽少而漁獲多時，按照用鹽比例，計算鹽斤，勢必溢出。事實上，魚中鹽分，並未達規定成數，漁民因鹽少魚淡，不能待價出售，已受損失。若再照章科罰，殊欠公允。現在吳淞對於溢出鹽斤，已不

科罰，他處仍照舊章。關於此點，各處似可仿吳淞辦法。

四、流氓截取漁鹽，與私販冒領漁鹽，以謀充銷食鹽，一則漁民無法抵抗，一則因一二不法，連累良善。漁民對於此點，惟有將漁鹽變色，私販銷售時，一目了然，查驗既易，販私亦難。

五、漁船剩鹽由鹽棧收買，每擔定價八角，漁民因種種關係，尚須虧折，剩鹽愈多，則獲魚必少，虧折亦更巨，而鹽棧收買此項鹽斤，比較瀏河捆鹽，每擔已廉一元四五角，加以每擔僅繳正稅三元二角，附稅四元，可以免繳，故鹽棧每收漁鹽一擔，實獲額外利益五元四五角，一方虧本，一方獲巨利，似太不公允。

六、漁船購鹽，均在淮北或山東。淮北現在漁船限每次購鹽量，照漁船容量百分之二十五為最多數，山東限定百分之二十為最多數。此種數量，供一次醃魚之用，確已綽乎有餘。惟在南方售魚之船，距鹽場頗遠，決無暇再往購鹽，因此均不敷用。多數主張，在長江口適當地點，設一魚鹽坵，預運魚鹽，堆積於此，漁船得就近購買。

七、現在發放及查驗魚鹽方法，雖頗周密，但漁船購鹽，中途出售，不進售魚港口，即無從查究。最好各放鹽機關，將每月所放魚鹽船名數量執照號數等，呈報各主管分所後，由分所通知有關係各分所，俟漁汛完畢，彙集各處放鹽及查驗紀錄，加以校對，倘有已購鹽而未進港售魚，或售魚一二次尚有剩鹽在船，未見最後入港結束者，即由各分所，就主管範圍內，加以澈查。如是則有無冒充漁業人購買魚鹽充銷食鹽之弊，可以防止。

魚鹽變色後醃製魚類之實在情形 漁鹽變色，自去年實行後，首先變色所用材料，為炭屑。醃製小黃魚或鯊魚後，魚鱗內均有細屑附着，色澤污黑，魚滷面上滿浮炭粒，外觀殊劣。購者對於此種魚類，多不樂購。故用炭屑所醃之魚，每船恆少賣二三百元不等。大約其價值之比較，為不變色之七八折。且銷售時費時頗多，不及不變色之易於賣出。今歲改用紅麴，變色後，色澤較木炭變色者為佳，魚價所差亦不多。不過據漁民及魚行言，紅麴質膩，醃製魚類後，魚身不及用白鹽之硬對於為魚尤易使肉質變酥。今歲買者僅觀色澤，故尚無巨大影響，試食後知肉質不佳，將來恐亦不免難銷也。

對於變製漁鹽之意見 各處對於變製魚鹽之意見，約分二派：魚行及漁民爲一派，其主張完全以個人利益爲立場，鹽中加入之物品如何，並不十分注意，但求所有魚鹽，完全變成同樣顏色，使顧客對於色澤方面，無從選擇，則魚行漁民即無局部之損失。水產學術機關及漁業團體爲一派，其主張以謂鹹魚品質，宜日漸改良，改良之法，第一須用優良之鹽質，故鹽中最好不加入雜質，倘爲檢查上之便利，必須加入色料時，應研究其加入物品，不得妨礙鹹魚之品質及用鹽量。況舶來鹹魚，年有增加，若國產鹹魚，品質不良，更予舶來品以暢銷之機會，此不特漁業受莫大之威迫，即鹽業上亦蒙其不利，因每擔鹹魚之輸入，其中至少含有百分之三十至百分之四十之鹽分，如上海市去年輸入鹹魚十一萬擔，不啻間接輸入鹽四萬餘擔，其他各處，尙不在內，合全國計之，其數更爲可驚。我國產鹽，本有過剩，再開外鹽輸入之門，實非得計也。

漁鹽問題對於漁村社會及盜匪之關係 海濱人民，所處之地，以工資鹹瘠，不適於種植，其生活之資源，大都惟捕漁及製鹽是賴。近年以來，以經濟恐慌，水荒旱災等關係，魚價日跌，漁村遠不如昔日之繁榮。益以盜匪營私，連累良善漁民，購用魚鹽，亦受嚴厲之限制，如領購鹽

執照時，漁民不諳手續不得不假手於人，經辦者遂於中取利，間一照之費，有達數十元者，貧苦漁民，一時不易籌集款項，輾轉遷延，因以錯過漁期者有之。放鹽章程，每次購鹽定額僅足供一汛之用，其不能二次往購者，二次所捕之魚，因鹽量溢出，既須受罰，魚身鹹度不足，復不得善價，漁民獲利更薄，漁村日見衰落。至於盜匪，近年來痛加剝捕，已較前爲少。

三年來漁鹽糾紛之狀況 江南之吳淞、瀏河、澣浦等處，爲銷售鹹魚之最大市場，故每屆漁汛，漁船均麇集於此。當進港之前，長江南北口爲必經之路，在先有江浙遊巡隊，後增蘇五屬鹽務崇啓水陸緝私隊，將巡船密布江面，每見漁船進口，即加攔截，藉查驗之名，或則濫權苛罰，朋分其款；或則奪取鹽斤，作爲功鹽。更有鈎通不肖魚行，強拖賤售，於中取利。漁民懼於威嚇，莫敢聲張。因此下情不得上達後，魚行所放行港，因漁船中途被拖，不至該行售魚，行港無法收回，始連絡漁業團體，向省部呼籲，經財實兩部會商之後，議決制止辦法，加以取締。其江浙遊巡隊及水陸緝私隊亦由鹽務機關加以改編，現在攔截強拖等事已不復有，惟崇啓兩縣港口紛歧，監督難周，漁船進港，仍不免時生糾紛耳。

漁業用鹽章程

財政部公佈（一九、一二、三一、）

第一條 凡依漁業法登記之漁業人因醃製漁獲物購用鹽斤得適用本章程之規定

前項鹽斤應報由鹽務機關秤放之

第二條 凡依本章程發放之鹽其稅率每一百斤（鹽務法定秤）不得過二角本章程施行前各區漁鹽稅率有在二角以上者應由該管鹽務長官呈請財政部分期核減之

第三條 依本章程發放之鹽經財政部認為必要時得變其味或變其色前項變味變色辦法另定之

第四條 漁業人購用鹽斤應先依照左列各款事項提出呈請書請由該管鹽務機關發給購鹽執照及清摺

一、漁業人姓名年齡籍貫住址

二、船之種類

三、船艙數目

四、船之容量（按船身之長寬深各若干公尺計算）

五、預計漁汛期內用鹽之總額

前項漁業人之呈請時應呈驗漁業執照或取具當地殷實商店之保證書（證明確係真正漁業人）送請該管鹽務機關查

核

第五條 漁業人之船隻有轉移繼承變更時亦須選照前條之規定辦理但在漁汛期內不得將船隻作權利之轉移

第六條 該管鹽務機關依據漁業人之呈請應於二日內逐項勘驗明確分別註冊編號發給購鹽執照及清摺其執照及清摺式樣另定之

漁業人請領前項購鹽執照及清摺應繳費銀二角購鹽執照及清摺行用時間以一年為限

第七條 漁業人之呈請有列左事項之一者其呈請得拒却之

一、呈請書與所載事實不符者

二、不呈驗鹽業執照或未附保證書者

第八條 購鹽執照及清摺由各區鹽務行政長官製印發交各鹽務機關加蓋印信依式填用

第九條 該管鹽務機關發給購鹽執照及清摺時應在漁業人所用之船隻明顯處釘一號牌載明註冊號數及漁業人之姓名

前項裝釘號牌收費銀五分遇有損壞時應加倍繳費呈請補釘

第十條 漁業人之購鹽執照及清摺如有遺失或污損時應取具合法之漁業團體或殷實商店之證明書呈請原鹽務機關

補發並加倍繳費

第十一條 漁業人每次購用鹽斤均須呈驗購鹽執照與清摺由該管鹽務機關按照船隻種類及容量分別酌完數目繳清稅款領取准單後發放鹽斤並將發放日期及數目登入清摺連同執照發還漁業人

第十二條 漁業人所領購鹽執照清摺及准單不得與鹽斤相離

第十三條 漁業人船隻所裝鹽斤鹽務機關得隨時查驗之關於前項查驗時漁業人不得違抗或虛偽之答辯

第十四條 漁業人船隻所裝鹽斤之重量不得超過清摺及准單內所載數目

第十五條 漁業人船隻所裝之鹽斤不得卸岸但有特別事故經呈明當地鹽務機關核准者不在此限

第十六條 漁業人在漁汛期內不得將船身所釘之號牌卸下或將所標號碼塗抹

第十七條 漁業人不得將購鹽執照清摺或准單塗改挖補添註

第十八條 漁業人不得將本章程發放之鹽斤改充食鹽轉售他人

第十九條 漁業人漁汛過後其用剩鹽斤數量在三百斤以上

者得由原放鹽機關指定地點代為存儲掣回憑證俟下屆漁汛時定期領用如原漁業人逾期不領得另行發售由原業人領回價款其在三百斤以下者應報請當地鹽務機關派員監視領棄入海

前項用剩鹽斤已納之稅款概不退還

第二十條 漁業人有列左行為之一者得撤銷其購鹽執照及清摺或暫停其領購漁業用鹽

一、違反本章程第三條規定之應行變味變色者

二、違反本章程第十五條第一項第十六第十七條之規定者

第二十一條 違反本章程第五條第六條第三項第十條之規定者得禁止其領購漁業用鹽

第二十二條 違反本章程第一條第二項第十二條第十八條之規定者應依私鹽治罪

違反第十四條規定之溢出鹽斤亦同

第二十三條 違反本章程第十三條第二項之規定者處一百元以下之罰金其刑法有正條者應依刑法治罪

第二十四條 關於漁業用鹽之發放及取締事項各區情形不一得由該管鹽務長官依據本章程另擬細則呈請財政部核准施行

第二十五條 本章程如有未盡事宜或必須變更時得隨時修改之

第二十六條 本章程自公佈日施行

松江區漁業用鹽章程施行細則

二三、一一、七、核准

總則

第一條 本細則依據財政部頒行漁業用鹽章程第二十四條就本區情形分別規定凡本區無特殊情形而部章業經規定者悉遵照部章辦理

關於主管事項

第二條 本區所轄兩浦地方鹽務機關主管發放捕蜚漁鹽事宜崇明啓東地方鹽務機關主管崇本土漁鹽事宜瀏河地方鹽務機關主管查驗浮橋漁鹽事宜其吳淞鹿苑江陰福山兩浦等地方未設鹽務機關於每年漁汛時委員分駐辦理查驗漁鹽事宜

關於發放事項

第三條 漁業人遵章提出呈請書應經地方鹽務機關（如現今之兩浦場務所及崇明啓東秤放局）查驗相符後轉呈松江運副署查核

漁業人所呈之保證書須經當地之鹽務機關審核該保商是否合格應負責擔保該漁船於漁汛期內無夾帶盜賣情事

第四條 崇啓漁業非本土人不給執照其新請領鹽摺照者應取具當地合法漁業團體或殷實商店保證書證明其確係本土漁業人方准發給

第五條 兩浦以立秋節起冬至節止爲蜚汛放鹽及查驗期間崇啓以春分節起至穀雨節止爲漁汛查驗期間吳淞瀏河等處以穀雨節起至夏至節止爲黃花漁汛查驗期間

第六條 兩浦漁業人由廠領鹽裝達漁業港口（卽金山嘴）時應報經監秤放委員會同查驗相符方准在指定地點卸堆蓋印封存由漁業人公推代表負責保管之

第七條 兩浦漁業人在蜚汛期內逐日將漁獲海蜚數量於卸岸時據實報經監秤放委員會同查核登記後按照例發鹽其每日發放時須先驗明堆存處印封有無變動秤放後仍加蓋印封

第八條 崇啓漁業人用大船往山東淮北等處購辦漁鹽時如遇小船委託代購漁鹽應將各小船所領照摺持往購運運回時須報經當地鹽務機關查核相符方准依照摺內所載鹽數轉發各小船分裝捕漁但非漁汛期內不得折回崇啓海岸

第九條 漁業人在漁汛期間因漁鹽不敷時除兩浦蜚鹽得報

請查驗補發外准報由當地鹽務機關或委員查明屬實照食鹽價向當地官鹽棧購補食鹽並於查驗時呈驗官鹽單照

關於取締事項

第十條 本區於漁船入口總匯之處設總查驗機關凡漁船進口逐一查驗其照摺鹽斤並於查驗後給以查驗證填明抵口日期及用存漁鹽數目以憑持赴鹿苑江陰吳淞福山澆浦洋橋等處分別覆加查驗

第十一條 各漁船執有照摺載魚入本區各港售賣初進港時艙中所餘鹽斤不論多寡須報請查勘蓋印封存二汎三汎出港時均按次報請查驗印封無損方准放行倘印封移動致有鹽斤短少情事應按數量多寡分別罰辦至三汎期滿後須查明無鹽方准放行

兩浦堆積處所之印封如有移動短少情事責成保管人賠罰

第十二條 鮮魚用鹽數量在二汎以前每魚百斤以用鹽三十斤爲考核標準二汎以後每魚百斤以用鹽四十斤爲考核標準(並於鹽摺上註明俾便漁戶明瞭)

第十三條 查驗各漁船清摺所載斤量數目倘有溢出或短少其數量在十擔以內者頭汎則溢出短少俱按每擔二元科罰二汎以後則溢出之數充公短少之數按每擔二元科罰其數在十擔以上者報由當地鹽務機關呈報運副署分所核辦如

有購私盜賣情事者遵照部章第二十二條處理

第十四條 各漁船於三汎後剩餘劣鹽及腥膻鹽應由當地鹽務機關或委員鹽巡監視拋入海中

第十五條 漁汎期滿後各漁船所剩鹽斤尙合於食鹽之用者准報當地鹽務機關或委員驗明送官鹽棧過秤照原價收買其稅款照各地稅率由鹽棧繳納

第十六條 各漁船所剩鹽斤數量在三百斤以上經過變味變色不合於食鹽之用者得由該漁業人在重要漁港接近本屬鹽務機關所在地公同設倉存儲仍須受當地鹽務機關之監督

附則

第十七條 冰鮮魚船需用鹽者應依照漁業用鹽章程及本細則之規定辦理

第十八條 本細則如有未盡事宜或須變更時得隨時呈請財政部修改之

第十九條 本細則自呈奉財政部令准施行

第三章 淮南區

松江區調查完畢，乃於六月二十一日至揚州運副署，由金運副派呂源士偕往調查，地點爲南通，海門呂四掘港安豐、東台伍佑鹽城南洋北洋鮑家墩、阜寧等處。該區從

前爲著名產鹽地，現在製法陳舊，成本高昂，日呈頹廢之狀，所產鹽斤，除呂四一小部份外，均屬煎製細鹽。據漁民言，此種細鹽，不適於醃魚之用，故每年對於魚鹽銷數，並不甚多。惟漁船則較松江區爲多，著名之黃花魚及鰱魚漁場，即在該區之外海，故該區可視爲產魚區域。

第一節 漁業

淮南區外海漁業之用鹽者，亦以黃花魚及鰱魚爲主。按其情形，與松江區相同。因淮南區漁船雖多，但漁獲後，均至松江區銷售。故松江區進口各漁船，船籍屬於本區者，不過百餘艘，其餘大都來自淮南區也。

淮南區各處漁船之用鹽者，均在淮南各場公署註冊。茲將本年註冊之漁船數調查如下：

縣屬	註冊場署	漁船註冊數	
		黃花漁船及搖網船	小漁船
鹽城	新興	一九〇	三九一
鹽城	伍佑		七五〇
東台	安梁		一三二
如皋	豐掘	一八一	一一五
海門	餘中	一四八	一二九

淮南區外海漁船漁獲後，均至松江區各市場及海門之靈甸港、新港、牛洪港、青龍港、宋季港、暨積洪港等處銷售。其頭汎或捕獲不多時，則售於呂四長沙直鎮豐利涼港南北洋鮑家墩等處。魚價最低一元五角，最高不過四五元。近海漁業之用鹽者，有海蜇蝦蟹泥螺雜魚等。漁期：海蜇自大暑至霜降；泥螺自立春至清明；其餘常年採捕。漁場均在近海。因此種漁業，均用竹筏或載重二三十擔之小船經營之，每船資本不過一二百元，所用之鹽，均係淮南煎鹽。據漁民言，黃花魚必須用粗鹽，否則其魚體不硬；而泥螺則非用細鹽不可，否則其頭不伸出也。海蜇以用碱片爲最佳，醃製方法，除海蜇較爲複雜外，餘均於捕獲後，或在船上或在陸上，撒以鹽混合之即可，用鹽約一成左右。海蜇醃製方法，捕獲後運至岸上，用竹刀將頭與皮剖開，並刮去皮上之紅衣，用和矾二成之鹽，塗抹之，頭與皮分別，貯於桶內，半日取出，再用鹽和矾覆醃之。擇其大而圓整者，貯於桶之下部；碎小者，疊於其上。每層之間，亦須用鹽矾少許，然後貯藏之。近海漁業中，惟海蜇貯藏愈久，則價值愈高。但一般漁民，貧苦者多，無力久貯，均製成後有買主即售去，其銷售區域，大都在吳淞、上海、滄浦等處，本地銷售者，亦不少。

陸上醃魚，並無正式魚廠，惟向漁船收買鹹魚後，因此種鹹魚，用鹽甚少，有每魚一擔僅數斤者，多亦不過十餘斤，雖以長久貯藏，必須再加覆鹽，方能持久也。

舶來鹹魚，惟繁榮之城市有銷售，沿海均食本地所產者即外埠鹹魚，亦鮮輸入。

第二節 魚鹽

產地及種類 淮南鹽場，民國以後，疊經裁併，現所存者，僅餘中豐、掘安、梁草堰、伍佑、新興等六場，所產均為煎鹽。惟餘中場之呂四有一部分板晒鹽。煎鹽因其大小不同，分為二種：白而細者，曰尖鹽；其附着鐵上成巨大之塊者，曰碱片。晒鹽則大小一律。

製造方法及產量 煎鹽之製法，用燒鹽之草灰，攤於灰場上，吸取鹽分，俟含量豐富之後，納入灰坑，踏使平實，以水灌注坑底，舖以蘆柴，另用竹管通於滷井，水經過鹹灰，將鹽分溶入水內，積於滷井，是為白滷。注滷於鍋，鉉，用草煎之，俟沸騰後，投入豆腐漿，或皂角，名曰點滷。除其浮於上面之污質，即結晶成鹽。晒鹽之製法，將含有鹽分之泥，刮起如上法，淋成滷汁，於天晴時，注入鹽板曝晒，俟水分蒸發，即結晶成鹽。每年全區產數，約百萬担，銷數亦如之。

漁鹽變製地點及方法 淮南漁鹽，可分三種：呂四之板晒鹽為最佳，其次普通煎鹽，略有黑屑最劣，為脚鹽及碱片之混合物，色澤污黑，泰屬所放漁鹽，即屬此種。

漁鹽變色，淮南亦已實行。但變製方法，通泰兩屬，略有不同。通屬鹽質本較優良，加入物質及重量，亦依中央規定，每担用炭屑千分之一。泰屬鹽質本劣，即不加任何物質，已較標準變色鹽黑數倍，而該處於鹽中，復加入煎鹽之草灰分量亦無一定，以成灰黑色為度，初視幾不成鹽。此種鹽質，實不宜於醃魚，因鹹魚品質之優劣，用鹽大有關係，該處以謂不能充銷作食鹽者，即歸入漁鹽，此乃大誤。茲將淮南區實行變製之各地，列表如下：

鹽場	變色料	加入量	未變前鹽質	變色後實鹽
鹽場	變色料	加入量	未變前鹽質	變色後實鹽
鮑家墩北洋	新興煎鹽草灰	無定以鹽為度	粗細不均色澤灰黑	色更污黑
南洋	伍佑同前	同前	細粒煎鹽色澤稍欠	同前
長沙	豐掘同前	木炭屑千分之一	同前	略有黑屑
呂四	餘中同前	同前	中粒晒鹽色白	同前

購鹽手續 漁民購用魚鹽，須遵章填具呈請書，並覓妥保，填具保證書，向當地鹽務機關請領購鹽執照及清摺。當地鹽務機關將呈請書所列各項，查驗相符，保人認為