

其 他

一、漁場圖ノ配付

本縣ヲ中心トシ鹿兒島ヨリ台灣ニ至ル間ノ漁場圖ヲ作製シ官公署縣内大型船主及小型船主等ニ無料配付シ、其數三十一枚ナリキ

二、漁船員ノ養成

年々指導船ニ縣下漁業組合長ヨリ推薦シ來ル漁村青年ヲ選抜ノ上乘リ組マシメ漁撈運用術又ハ發動機ノ高等ヲ修得セシメテ養成セシモノ本年度ハ十五名ニ及ベリ

三、甲板部講習

宮古郡水産會ト連絡シ二月七日ヨリ二月十五日迄甲板部ニ關スル講習會ヲ開キ木原技手講師トシテ航海術運用術、海事法規等ニ付テ講習シ八名ノ終了生ヲ出ダセリ

四、水産研究會

昭和五年九月二十一日及十月十四日ヨリ十一日間本場ニ於テ小型船舶主及船長等約三十名ヲ集メテ水産研究會ヲ開催シ鯉鮪漁業及運用術海事法規等ニ付テ研究シ當業者ノ智識ノ向上ヲ計レリ
尚那覇市ヲ中心トスル發動機船經營者ヲシテ水産研究會ヲ組織セシメ荒天ノ砌リ本場職員講師トシテ漁撈製造、養殖等ニ關スル研究ヲ試ミタリ

五、蒲鉾研究會並ニ實地指導

昭和五年十一月下旬數度ニ亙リ市内蒲鉾業者ヲ集メテ細工蒲鉾ノ製造指導ヲナシ更ニ當業者製造ニ係ル各

蒲鉾ニ付研究會ヲ開議シ保存方法等ニ付實地ノ指導ヲナセリ尙數回蒲鉾教師ヲ當業者ノ工場ニ派遣シテ戶別指導ヲナセリ

六、水産彙報ノ發刊

當該年度ニ於ケル試験成績其他參考トナルベキ資料ヲ蒐錄シテ彙報ト題シ年四回發刊ノ豫定ヲ以テ本年九月及十二月ノ二回ニ發刊シ縣内ニ於ケル水産關係團體及有力ナル漁業者ニ配付セリ

七、共進會等出品

本年度ニ於テハ左記ノ如ク出品セリ

- イ、沖繩縣農會主催副業共進會出品鰹節及罐詰類
- ロ、本縣外七縣物産幹旋所聯合共進會ニ鰹節出品
- ハ、神戸市水産會主催水産物即賣品評會ニ鰹節及罐詰類出品
- ニ、本縣本部村物産共進會ニ水産參考品出品

市販罐詰開罐研究會

本縣ニ輸入セラル、罐詰ハ其種類多ク年額十萬圓以上ニ達シ水産罐詰トシテハ鰹大和煮、鯖大和煮、鰯大和煮、鮭水煮、かに水煮、よあけ煮(魚肉ト野菜)、松浦漬(鯨軟骨)、東京でんぶ、鯖照焼、甘調味淋焼、サリジン、鰻蒲焼、昆布卷、鰹田麩、鯛味淋焼、小鯛櫻干、鯛でんぶ、あゆ、シユリンブ、海苔佃煮、えび佃煮、たこ、魚圓子、いか、あげまき、赤貝、貝柱、貝柱山海煮、さざえ、ほつき貝、帆立貝柱、焼蛤等ニシテ農産罐詰ニハふきかけのこ、松たけ、野菜味淋漬、櫻桃、さんかん漬、福神漬、グリーンピース、東京漬、バイナツブル、とうろく

豆、からし漬、おたふく豆、焼松茸等アリ。畜産罐詰ニハ鶏肉ボール、牛肉大和煮、牛肉寶來煮等アリ。本場ニ於テハ市販罐詰ノ開罐研究ヲ行ヒ製造上ノ參考ニ資スルト共ニ一般需要者ニ其製品價值及優劣ヲ周知メシガ爲メ市内ノ商店ヨリ各種罐詰ヲ集メ十月十四日第一回ノ開罐研究會ヲ開催シタリ。研究會ニ於ケル審査ノ方法ハ日本罐詰協會ニ於ケル開罐審査ノ方法ニ倣ヒ形態、色澤、香味、品質、製法ノ内容量目等ヲ比較研究シテ優良品ヲ選定セリ。今回ハ魚類二三点、貝類一六点ノ内魚類罐詰十三点貝類六点ニツキ審査ヲ行ヒタルニ審査ノ結果優良品ト認めタルモノ左記ノ如シ

記

種 類	製 造 元	販 賣 店
鯉大和煮	神戸元町吉川商店	影山商店
鯉大和煮	濱田町西井罐詰製造所	恒吉商店
いわし大和煮	下關坂元商店	兼山商店
全	大坂松下商店	影山商店
赤 貝	鹿兒島罐詰製造所	兼山商店
全	備前中津	影山商店
サ、エ	佐賀關太田罐詰所	全 上
全	神戸吉川商店	全 上