

3. 利用加工について

(8) シラヒゲウニの製品化(昭和49年、3月継続)

観光土産品を対象に「珍味ウニ」の製品化を試み漁協婦人部を中心に生活改善グループの育成強化を目標に漁家担当普及員とも協力し、現地加工講習会、実技指導を行ないその他漁獲物の高度利用を計っている。伊江漁協婦人部、伊是名、伊平屋生改グループ、宮古地域島尻グループ、八重山地域、石垣グループ等も活動課題として検討中である。

(9) トビイカ調味改良試験(昭和49年度、3年継続)

生産漁協の希望事項でもあり、前記同様これが改良製品化を実施していく。今年はテスト製品として組合を中心に試販されている。久米島仲里漁協婦人部、国頭漁協婦人部、名護漁協汀間グループ。

4. 一般業務

(1) 漁具漁法、漁業資源(主要魚種)の実態把あく

(2) 市場水揚状況と漁海況の実情把あく

(3) 階層別漁業経営体の把あく

(4) 系統機関の利用指導

(5) 流通施設の設置指導

(6) 科学装備の普及指導

(7) 漁業形体の改善指導(複数経営)

(8) 移住漁業者の実態把握

(9) 後継者養成指導

(10) 沿岸汚染の実態把あく

(11) 漁船漁具保全施設及び陸揚施設の設置指導

5. その他関係施策との連携

(1) 漁家の生活改善普及事業との連携

(漁家担当普及員、各市町村駐在12名)

(2) 沿岸漁業構造改善事業との連携

(主務課、市町村、各漁協団体)

(3) 漁村青壮年育成事業との連携

イ 新技術の導入

ロ 漁業者の資質の向上(技術研修、経営指導)

ハ 後継者の育成、確保

(4) 普及協力体制の育成、協力