

水産業改良普及事業並びに漁村青壮年実践活動促進事業経過報告

加藤孝作，藤本武，佐藤実

I 水産業改良普及事業

この事業は、水産庁通達の昭和35年度水産業改良普及事業実施要領の方針に基づいて、専門技術員が関係の試験研究機関と密接な連絡をとりながら調査研究し、北茨城市、日立市、大洗町に設置された沿岸漁業改良普及員の活動を指導援助するとともに、次の技術指導を行なった。

1 水産増殖専門技術員

(1) アラメの移殖指導

川尻漁業研究会が、アワビの餌となるアラメをアワビ磯及び明神磯に移殖したが、この移殖に対し漁場環境要因に関する指導をした。

(2) アワビ蓄養施設指導

この施設を日立市日高及び那珂湊市平磯に設置したが、この設置に関する設計、場所などの指導をした。

(3) イワノリ礁の造成指導

高萩市高戸浜海岸191m²のコンクリート床張り指導を行なった。

2 漁業機械専門技術員

漁船の推進機関及びその他漁業機械の取扱いに関する現地巡回指導と、械器検診を下記により実施した。

北茨城市地区（平潟，大津） 13回

日立市地区（川尻，会瀬，河原子，久慈） 11回

那珂湊市地区（磯崎，平磯，那珂湊） 19回

大洗町地区 7回

波崎町地区 2回

漁業機械に便ずるめ、バッテリー取扱いに関するパンフレットを、関係業者に配布した。

3 沿岸漁場観測速報

北茨城市大津、日立市会瀬及び東茨城郡大洗町地先に観測定点を設けて漁況と海況の連続観測を行い、その結果を総合解析して漁村に広報した。

II 漁村青壮年実践活動促進事業

この事業は水産庁通達の昭和35年度漁村青壮年実践活動促進事業実施要領の基本方針である漁村青壮

年の経営及び技術の改善向上を目途とした自主的実践活動を促進助長し、水産業の振興を図ることを目的に国、県、関係市町村（北茨城市、日立市、那珂湊市、大洗町、波崎町）、茨城県漁連及び茨城県漁業研究協議会が連携し、次の事業を実施した。

1 県青壮年団体協議会開催事業

(1) 第5回水産業改良普及研究発表茨城県大会

35年12月11日水戸市北三の丸水産農林会館大会議室で発表者10名により、漁業技術を主とした研究グループの活動成果が発表された。

審査結果受賞次のとおり

最優秀賞（茨城県知事賞） 大津漁業研究会 水沼正吉“フグ、アナゴ延縄漁具にラインホーラーの導入について”

優秀賞（茨城県商工水産部長賞） 平潟漁業研究会 鈴木勇次“タイ一本釣の研究”

久慈浜丸小漁業研究会 五来政太郎“研究会の文化活動について”

36年2月21～24日 東京都農林省で開催された第7回漁村青壮年婦人研究グループ全国大会には県代表として大津漁業研究会の水沼正吉が、前述の課題で参加した。

(2) 研究協議会の開催

i 漁業研究会の代表者を招集し、各グループの実践活動成果の交換発表、グループ活動の連絡調整などの協議会を当场水産技術センターで3回、水戸市茨城県漁連で2回、日立市水木青年研修所で1回実施した。

ii 沿岸漁業の所得を向上させるため、漁業経営並びに技術の在り方についての現地座談会を35年11月21～30日において、平潟、川尻、久慈、磯崎、平磯、大洗で実施した。

2 水産技術交流

沿岸漁業研究グループの代表者が、先進地の水産技術の導入とその交流をはかるため、次の視察を実施した。

(1) 35年8月26～9月1日 宮城県渡波、牡鹿、鮎川、出島、雄勝

習得技術 ワカメの筏式養殖方法（人工採苗を含む）スズキ刺網漁具、漁法

参加グループ 平潟、大津、会瀬

(2) 36年1月13～19日 神奈川 北下浜、鴨居、大磯、真鶴、^{伊東}静岡県新井、網代

習得技術 ^{ヒメ}ヒメ魚種
参加グループ 川尻、久慈浜丸小、大洗

3 漁業技術修練

フカセ釣及びブリたぐり釣漁業講習会 36年3月7～13日 大洗、平磯、久慈、川尻

講師 千葉県勝浦市 田中齊一郎、畑中常治

4 実践活動器材の購入並びに貸与

前年に引続き、青壮年の技術向上を目途とした自主的実践活動を促進助長するため必要な器材を購入し、貸与要領にもとづいて申請方式により顕微鏡、採水器などの貸与を実施した。

罐詰工場企業化試験

この工場は、県内に缶詰企業を発展させるための企業化試験を行なうとともに、一面魚価の安定に資しあわせて水産学校生徒の実習に便することを目的として、昭和26年11月7日に設立された。それから9年2ヶ月にわたって官庁機構の中という制約の下に運営されてきたが、当初の目的の大半が達せられたものとして、35年6月に民営移管の方針が確定したため、払下げの諸準備を行ないながら運営をした。

36年1月那珂湊水産缶詰公社（社長、根本順弘）に払下げを完了し1月31日当場技術センターにおいて関係者の参列を得て引継式を挙行了。以後は経営に関する指導にあたった。

35年4月～36年1月 生産の主なもの下記のとおりである。

昭和35年度 生産数量

品名	区分	規格	数量	品名	区分	規格	数量
さば	水煮	5/4	22,669缶	さんま	水煮	5/4	18,497缶
"	味付	5/4	33,449	"	蒲焼	S5A/100	3,609
"	水煮	2/	7,151	"	トマト漬	O3/8	5,362
"	トマト漬	4/4	5	あさり	くんせい油漬	S3B/50	71
"	"	S1/100	10	うなぎ	蒲焼	S3E/50	12,704
"	油漬	S5A/100	13	はまぐり	串焼	7/4	9,797
まぐろ	塩水漬	T2/4	9,6359	"	水煮	7/4	45
"	フレーク味付	5/4	32,226	"	串焼	S8/	1,101
かつお	油漬	T2/4	15,775	"	フレーク味付	6/4	19
"	"	T3/4	5,990	うなぎ	内臓缶詰	S3E/50	237
"	フレーク味付	5/4	9,297	かつお	"	5/4	215
さんま	油漬	S5A/100	2,880	まぐろ	フレーク	-	50kg
"	味付	6/4	279,479	荒	粕	-	95,511.7"