**阿波連海灘和鰹漁業**

西元1903年，鰹漁業開始在渡嘉敷村興起，並成為阿波連村一大興盛產業。這個磚石結構是一家煙燻鰹魚塊（*鰹節*）工廠煙囪的一部分。捕撈起的鰹魚會直接傾倒在海灘上，等待工人拾起並運往工廠。鰹魚塊的製作方式是去除魚內臟、將魚肉去骨並切片和煮沸，然後蒸製以減少水分含量。接著，用柴火烤乾，並用煙囪排出煙霧。

第二次世界大戰後的一段時間內，阿波連的船隻每天會出海兩三次，為兩家鰹節工廠提供原料。隨著大型漁船投入使用，鰹漁業規模隨之擴大，村民的生活條件也得到了改善。一直到明治時代（西元1868–1912）中期，阿波連的許多房屋仍使用茅草屋頂，不過隨著鰹漁業利潤增加，越來越多房屋使用瓦造屋頂，反映村內經濟能力與鰹漁業齊頭並進。