

＜発行＞三重県漁業協同組合連合会 指導部

(住所) 三重県津市広明町323-1  
(Tel) 059-228-1205  
(HP) <http://www.miegyoren.or.jp/>  
\*ネット上で公開しています。トップページに【海苔情報】入り口があります。

【海況=7日・栄養塩動向調査結果】

＜水温＞各漁場の水温は、5.4～15.3℃、白子港の水温は低め、比重は平年並みで推移しています。  
＜プランクトン＞現在、植物プランクトンが発生している漁場があります。今後の動向に注意してください。  
＜栄養塩類＞鈴鹿地区以南で栄養塩量が少なくなっていますのでご注意ください。

【名古屋港の潮位偏差・毎時偏差速報値(気象庁)】

7日0時～10時現在、潮位図に比べて-9cm～±0cmで推移しています。

★情報収集、普及活動、試験分析担当

＜桑名～南勢明和＞津農林水産事務所水産室 (tel)059-223-5132  
＜南勢伊勢～鳥羽＞伊勢農林水産事務所水産室(tel)0596-27-5189  
＜鳥羽＞鳥羽市水産研究所 (tel)0599-25-3316  
＜試験分析等＞  
三重県水産研究所鈴鹿水産研究室 (tel)059-386-0163

★本紙の無断転用・複写等は固くお断りします。

【お知らせ】

次回の栄養塩動向調査は2月14日(水)です。**\*採水は13日(火)**



この時期の注意点等

**鈴鹿地区を中心に珪藻プランクトン(主にスケルトネマ)が高密度で発生しています。特に確認されているユーカンピア属は、大型の珪藻であるため、低密度でも栄養塩の消費量が多いことで知られていまして、今後の動向に注意してください。**

依然、鈴鹿地区では珪藻プランクが多く、栄養塩量も少ない状態が続いています。しかし、先週に比べると、伊勢湾地区、鳥羽地区において、珪藻プランクトンの減少が確認されており、色調も先週の製品より回復傾向がみられます。今後の栄養塩の回復と色戻りを期待したいところです。

今後、摘採回数が増えてくるとガサつきや穴が増えてきます。さらに水温も上昇し、節足動物等の動きも活発となり、エビ類の混入等に対する注意も必要です。異物混入対策および自主選別の徹底を図ることを心がけて下さい。また、生産性の低い網は早めに撤去して、出来る限り潮通しを良くすること、また早めのサイクルで摘採することを心がけてください。