

＜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=10日・栄養塩動向調査結果】

＜水温＞各漁場の水温は、11.8～15.7℃、白子港の水温と比重は、平年より低めで推移しています。
＜プランクトン＞現在、植物プランクトンの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＞桑名、鈴鹿地区では十分量ですが、その他の地区でやや少なくなっています。

【名古屋港の潮位偏差・毎時偏差速報値(気象庁)】

11日0時～9時現在、潮位図に比べて-7～+6cm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12月17日(水)です。
*採水は16日(火)
り情報の発行は18日(木)の予定です。

《桑名地区の状況・10日》

(木曾岬)秋芽網養殖中。葉体の色は良いが、伸びはいまいち。冷凍網の張り込みを13日から開始する予定。
(伊曾島)一期作網の張り込みを8日から開始した。葉体の色は良く、ここ数日伸びも見られる様子。
(城南・赤須賀)冷凍網の張り込みを8日から開始した。秋芽網は色は良いが、葉体の伸びはいまいち。

この時期の注意点等

秋芽生産が本格化してきました。各漁場で色のあるものが生産されています。今後の生産に期待がかかります。

桑名地区を除く全漁場で摘採が行われています。早いところは2回摘み終盤、一期作主体の鳥羽地区では、これから順次摘採を行います。10日の調査では、南勢地区の一部で珪藻プランクトンが発生しており、栄養塩量もやや低下していますが、鈴鹿地区以北で窒素量が平均250γ以上あり、今のところ色調低下にはつながりにくいと推測されます。しかし、栄養塩が豊富にあるため、降雨がなく温暖な日が続けばプランクトンが発生しやすい状況であるため注意が必要です。また水温が大幅に低下し、伸び足も出てきました。今後、葉体は伸ばしすぎないように、早期摘採を心がけて下さい。また、ノリ質が変わってくることも想定されるため、ミンチ目の選択を慎重に行うなどの対策を講じて下さい。

数字は窒素量(DIN)です。[単位: γ]

● プランクトン発生状況
()は細胞数 (cells/ml)
(注)正確な発生範囲とは一致しません。

《鈴鹿地区の状況・10日》

(下箕田・若松・白子)一期作1回目生産終盤。栄養塩が豊富にあり、葉体の色は良く、伸びも出てきた。製品は色・ツヤ良いものができている。

1回汐(12/12)出品数量:若松10万枚、下箕田9万枚(鈴鹿地区計)19万枚

《中勢地区の状況・10日》

(松阪)11日に初摘採を行い、秋芽網1回目生産。葉体の色・伸びともに良く、バリカン症は回復してきた。アサクサノリ種は順調に生育中。

《南勢地区(伊勢湾漁協)の状況・10日 ※一部9日》

(下御糸・大淀)一期作2回目生産中。葉体の色は良く、伸びも出てきた。バリカン症も低吊りで対処し、概ね順調。製品も色良くツヤあり、後半のものほど良くなっている。
(今一色)支柱漁場は秋芽網2～3回目生産中、浮き流し漁場では9日から摘採を開始した。葉体の色良く、伸びもでてきた。製品も後半のものほど色ツヤ良い。

1回汐(12/12)出品数量:下御糸30万枚、大淀60万枚、今一色44万枚(南勢地区計133万枚)

初市(12/12)出品数量
223万枚(12/11現在)

【トピックス】

鳥羽磯部漁協答志支所の委託加工施設が稼働します!
三重県初となる漁協運営のノリ委託加工施設が間もなく稼働します。加工場を見学されたい方は、漁連指導部までご相談ください。

《鳥羽地区の状況・8日 ※一部10日》

(桃取・答志・和具浦)10日に一期作網の初摘採を行った。葉体の色は良く、伸びはまずまず。
(菅島)太平洋側漁場は秋芽網2～3回目生産中。製品はやや赤めだが色・ツヤ良く、スッキリしたものができている。一期作漁場は1回目摘採を行った。葉体の色は良く、伸びはまずまず。
1回汐(12/12)出品数量:菅島68万枚

【三重県り情報(PDF版)はwebで見ることもできます】

『養殖情報ネットワークみえ』トップページ
<http://osakana-mie.com/>

【栄養塩動向調査が携帯電話で閲覧できます】

http://osakana-mie.com/cgi-bin/mie_gyo/user/phone.cgi

上記アドレスをbookmark登録してご利用ください。または、右側の二次元バーコードをカメラ付携帯電話で読み取り表示されたアドレスにアクセスしてください。

*機種によっては利用できない場合があります。

