

＜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、7.0～11.1℃、白子港の水温は、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。念のため動向には注意してください。  
＜栄養塩類＞全域で十分量あります。  
【名古屋港の潮位偏差・毎時偏差速報値(気象庁)】  
8日0時～9時現在、潮位図に比べて-7cm～+2cm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1月14日(水)です。**\*採水は13日(火)**  
り情報の発行は15日(木)の予定です。

《桑名地区の状況・7日》

(木曾岬)早い人は12月31日に初摘採を行い、冷凍網、秋芽網をそれぞれ1月2日、6日より生産を開始した。葉体の色、伸びともに良い。  
(伊曾島)早い人は12月29日に初摘採を行い、31日には大部分が摘採を行った。1月4日には本格生産体制に入った。葉体の色、伸びともに良い。  
(城南・赤須賀)1月4日に初摘採を行い、1回目生産中。葉体の色は良い。城南下漁場では伸びが見られるものの、生産はもう少し先になりそう。

3回刈(1/13)予想数量:伊曾島200万枚、城南15万枚、赤須賀5万枚(桑名地区計)220万枚

この時期の注意点等

**り漁場全域で栄養塩は十分量あり、養殖環境としては好条件が続いています。葉体の色、伸びも良く、好調な生産が続いています。**

桑名地区でも生産が始まり、県下全域で生産体制に入りました。7日の調査では、栄養塩は十分量あり、プランクトンの発生もほとんどみられず、生産には良い条件となっています。

一方で、悪天候の日が多いことから、出漁できずに生産に遅れが見られたり、葉体の流出なども見られます。良い海苔を良いタイミングで生産できるよう、万全の体制で臨んで下さい。また、伸ばし過ぎによってクモりりやスミノリにならないよう、早期摘採を心がけて下さい。

また今後、季節風の影響で時化る日が多くなってきますので、海上作業には十分注意するようにしてください。

その他、最近、大手食品企業において製品への異物混入が大きく取りざたされています。海苔も食品であり、生産段階での混入があれば製造者の責任が問われますので、今一度、身の回りのリスク要因を取り除き、安全安心な海苔作りを心がけて下さい。

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・7日》

(下箕田・若松・白子)一期作4回目生産に入った。葉体の色、伸びともに良好。下箕田ではり質もしっかりしてきたためバラ干し海苔の生産も好調。

3回刈(1/13)予想数量:下箕田220万枚、若松200万枚、白子550万枚(鈴鹿地区計)970万枚  
黒ばら海苔:下箕田700kg

《中・南勢地区の状況・7日 ※一部6日》

(松阪)秋芽網2回目生産中。葉体の色、伸びともに良いが、製品にはハトが目立つ。  
(下御糸・大淀)一期作3回目を生産中。葉体の色、伸びともに良好。  
(今一色)支柱漁場は秋芽網3～5回目生産中、浮き流し漁場では2～3回目生産中。葉体の色、伸びともに良好。

3回刈(1/13)予想数量:河芸、津50万枚、松阪30万枚(中勢地区計)80万枚  
下御糸200万枚、大淀380万枚、今一色500万枚(南勢地区計)1080万枚

3回刈(1/13)出荷見込数量  
3,210万枚(1/8現在)

《鳥羽地区の状況・5日》

(桃取・答志)一期作3～4回目生産中。葉体の色、伸びともに良好。  
(菅島)太平洋側漁場は、秋芽網撤去後の冷凍網2回目、一期作漁場は3～4回目生産中。葉体の色、伸びともに良好。

3回刈(1/13)予想数量:桃取300万枚、答志280万枚、菅島280万枚(鳥羽地区計)860万枚

【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](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。

