

三重県の情報

＜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。『養殖情報ネットワークみえ』のトップページに入力があります。

【海況=25日・栄養塩動向調査結果】

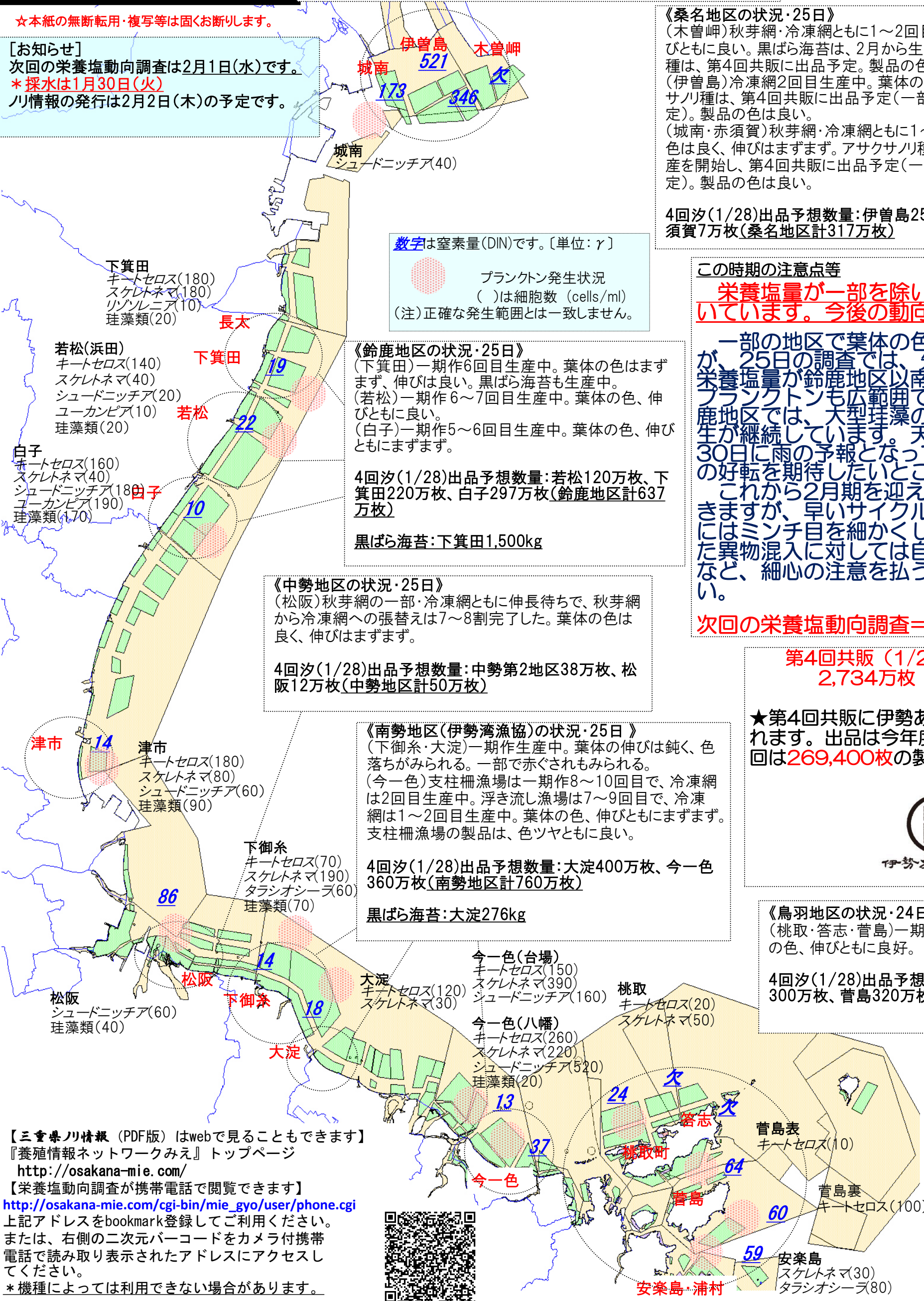
＜水温＞各漁場の水温は6.5～11.2℃です。白子港の水温は平年より低め、比重は平年並みで推移しています。＜プランクトン＞現在、植物プランクトンの発生している漁場があります。今後の動向に注意してください。＜栄養塩類＞栄養塩量は鈴鹿地区以南で少なくなっています。【名古屋港の潮位偏差・毎時偏差速報値(気象庁)】26日0時～10時現在、潮位図に比べて -4cm～+1cmで推移しています。

★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1日(水)です。 *採水は1月30日(火) 情報の発行は2月2日(木)の予定です。



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・25日》 (下箕田)一期作6回目生産中。葉体の色はまずまず、伸びは良い。黒ばら海苔も生産中。(若松)一期作6～7回目生産中。葉体の色、伸びともに良い。(白子)一期作5～6回目生産中。葉体の色、伸びともにまずまず。 4回汐(1/28)出品予想数量:若松120万枚、下箕田220万枚、白子297万枚(鈴鹿地区計637万枚) 黒ばら海苔:下箕田1,500kg

《中勢地区の状況・25日》 (松阪)秋芽網の一部・冷凍網ともに伸長待ちで、秋芽網から冷凍網への張替えは7～8割完了した。葉体の色は良く、伸びはまずまず。 4回汐(1/28)出品予想数量:中勢第2地区38万枚、松阪12万枚(中勢地区計50万枚)

《南勢地区(伊勢湾漁協)の状況・25日》 (下御糸・大淀)一期作生産中。葉体の伸びは鈍く、色落ちがみられる。一部で赤くされもみられる。(今一色)支柱柵漁場は一期作8～10回目で、冷凍網は2回目生産中。浮き流し漁場は7～9回目で、冷凍網は1～2回目生産中。葉体の色、伸びともにまずまず。支柱柵漁場の製品は、色ツヤともに良い。 4回汐(1/28)出品予想数量:大淀400万枚、今一色360万枚(南勢地区計760万枚) 黒ばら海苔:大淀276kg

《鳥羽地区の状況・24日》 (桃取・答志・菅島)一期作5～6回目生産中。葉体の色、伸びともに良好。 4回汐(1/28)出品予想数量:桃取350万枚、答志300万枚、菅島320万枚(鳥羽地区計970万枚)

この時期の注意点等 **栄養塩量が一部を除いて少ない状況が続いています。今後の動向に注意が必要です。** 一部の地区で葉体の色が戻ってきましたが、25日の調査では、先週から引き続き、栄養塩量が鈴鹿地区以南で少ない状態です。プランクトンも広範囲で発生しており、鈴鹿地区では、大型珪藻のユーカンピアの発生が継続しています。天気予報によると、30日に雨の予報となっているので、海況の好転を期待したいところです。これから2月期を迎え、草質が劣化してきますが、早いサイクルで摘採し、加工時にはミンチ目を細かくして穴をふさぎ、また異物混入に対しては自主選別を徹底するなど、細心の注意を払うよう心がけて下さい。 次回の栄養塩動向調査⇒2月1日(水)

第4回共販(1/28) 出品予想数量 2,734万枚(1/26現在) ★第4回共販に伊勢あさくさ海苔が出品されます。出品は今年度で4回目となり、今回は**269,400枚**の製品を出品します。



【三重県の情報(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。



☆情報はweb上で閲覧されることをお奨めします。 ※PDFファイルをご覧になるには、アドビシステムズ社のAdobe Readerが必要です。