

海況速報－19

平成30年3月7日
福岡県水産海洋技術センター有明海研究所

漁場名	調査点	水温(°C)			比重			栄養塩 ($\mu\text{g}\cdot\text{at}/\text{L}$)			プランクトン (cc/100L)			アカ	ツボ	色落ち
		3月1日 (旧14日)	3月5日 (旧18日)	3月7日 (旧20日)	3月1日 (旧14日)	3月5日 (旧18日)	3月7日 (旧20日)	3月1日 (旧14日)	3月5日 (旧18日)	3月7日 (旧20日)	3月1日 (旧14日)	3月5日 (旧18日)	3月7日 (旧20日)	3月7日 (旧20日)	3月7日 (旧20日)	3月7日 (旧20日)
4号	1	10.0	11.9	11.4	20.1	20.7	19.1	12.2	11.1	22.2	10.2	3.7	2.2	●	●	○
6(2)号	12	10.0	10.8	11.0	23.9	23.7	23.3	0.2	0.0	2.0	-	-	-	★	▲	●
七つはぜ	11	10.1	11.0	11.0	23.4	23.7	23.8	0.9	0.01	1.7	6.0	3.8	4.5	○	●	●
よりあわせ	A	9.9	11.7	11.0	22.1	21.0	18.9	4.1	11.2	23.6	-	-	-	●	▲	○
えどなかつ	2	9.8	11.6	10.9	23.0	23.3	21.4	0.1	1.7	10.4	-	-	-	●	●	○
にしのかつ	3	9.8	11.6	10.9	22.9	22.9	20.5	0.0	2.0	14.7	9.5	3.4	2.3	○	●	●
たかつ	4	9.9	11.0	10.7	23.0	23.6	22.4	0.2	0.5	5.3	-	-	-	●	●	○
せいどまり	B	9.8	11.1	10.4	23.8	24.1	22.4	0.1	0.9	9.1	11.5	3.4	1.9	欠測	欠測	欠測
13号	10	10.2	11.8	11.1	22.5	23.7	21.2	1.6	1.1	16.2	-	-	-	●	●	●
20号	9	10.2	11.9	11.0	23.0	23.7	22.3	1.7	3.2	10.3	2.0	2.2	2.2	欠測	欠測	欠測
24号	8	10.3	11.8	11.0	23.4	23.7	22.8	0.1	1.0	5.4	-	-	-	欠測	欠測	欠測
ひゃつかん	5	10.0	10.7	10.9	23.1	23.6	23.0	0.9	0.0	1.4	6.2	4.7	2.9	○	●	★
22(1)号	6	9.9	10.8	11.1	23.4	23.9	23.9	0.1	0.0	0.5	-	-	-	欠測	欠測	欠測
25号	7	10.2	11.4	11.0	23.9	24.1	23.9	0.6	0.0	1.5	4.5	6.0	3.7	○	●	★
33号	16	10.0	11.2	11.1	24.4	24.5	24.4	0.0	0.0	0.3	-	-	-	欠測	欠測	欠測
43号	13	10.0	11.5	11.0	24.4	24.0	24.4	0.0	0.0	0.3	10.0	6.9	3.6	欠測	欠測	欠測
43号	14	10.0	13.5	10.8	24.4	13.2	22.9	0.0	40.0	7.6	-	-	-	欠測	欠測	欠測
44号	15	10.0	11.6	10.9	24.5	24.2	23.9	0.0	0.0	1.3	9.4	6.3	1.4	○	●	▲
45号	C	10.1	11.5	11.0	24.8	24.8	24.5	0.0	0.0	0.3	-	-	-	○	●	▲
平均		10.0	11.5	11.0	23.4	23.0	22.6	1.2	3.8	7.1	7.7	4.5	2.7	6/12地点	12/12地点	8/12地点

※7日のプランクトン沈殿量は速報値です。

アカ・ツボ・色落ちの程度: ○なし又は正常、●軽度、▲中度、★重度または大量感染

- ・水温は平均11.0°Cと平年並みで、比重は平均22.6でした。
- ・栄養塩は平均7.1マイクロ($\mu\text{g}\cdot\text{at}/\text{L}$)でした。
- ・プランクトン沈殿量は平均2.7cc/100Lでした。主な種類は珪藻(スケルトネマ、キートセロス等)でした。
- ・アカは12地点中6点で確認され、軽度5点、重度1点でした。
- ・色落ちは12地点中8点で確認され、軽度4点、中度2点、重度2点でした。
- ・現在、3~4割の網が撤去されています。生産不能な網は、撤去を進めてください。
- ・網の高さは、10日までにハラで2.5m(吊り口で2.8m)としてください。
- ・今からカラマに向かいますので、生産可能な網は病害対策を進めた上で、色が良い状態の時に適宜摘採してください。