

色があるうちに摘採してください！！

2月10日（旧暦29日）の海況

1 養殖概況

現在、4回目の摘採が行われています。

2 海況（10日満潮時・右表）

水温：平均10.5℃と、平年より1.4℃高めでした。

比重：平均22.4でした。

栄養塩：平均4.2マイクロ（ $\mu\text{g}\cdot\text{at/L}$ ）でした。

プランクトン：珪藻プランクトンが増加しています。

主な種類は珪藻（スケルトネマ等）でした。

3 ノリの病害・生長など（10日調査）

- ・色落ちは11調査点で確認され、重度2点、中度1点、軽度8点でした。
- ・アカは8調査点で確認され、重度1点、中度1点、軽度6点でした。
- ・付着細菌は3調査点（調査点4,7,14）で確認されました。
- ・ツボは確認されませんでした。

4 今後の管理

- ・色落ちの進行が予想されます。速やかに摘採を進めてください。
- ・この大潮でアカを干し殺すために、網の高さは、ハラで2.0m（吊り口2.3m）以上を目安としてください。また、2月20日以降は、ハラで2.3m（吊り口2.6m）以上を目安とし、乾き具合に応じて、現場で調節してください。
- ・活性処理を行う場合は、200倍程度を目安とし、必ず再利用を行ってください。

漁場名	調査点	水温 (°C)	比重	栄養塩 ($\mu\text{g}\cdot\text{at/L}$)	プランクトン (cc/100L)	アカ	色落ち	葉長 (cm)
4号	1	9.8	16.4	28.2	1.2	●	○	10
6（2）号	12	10.9	22.8	1.0	-	●	○	12
七つはげ	11	10.7	23.0	1.1	3.8	●	○	20
よりあわせ	A	10.0	19.3	17.6	-	○	○	10
えどなかつ	2	10.2	22.1	2.0	-	○	○	8
にしのつ	3	10.2	22.1	2.8	2.9	●	○	18
たかつ	4	10.4	22.5	1.0	-	★	●	20
せいどまり	B	10.1	22.3	3.8	4.5	○	●	10
13号	10	10.7	22.8	1.7	-	●	●	20
20号	9	10.7	23.0	2.3	0.3	○	●	15
24号	8	10.6	23.0	2.8	-	○	●	8
ひゃっかん	5	10.5	23.1	1.1	3.9	○	★	8
22(1)号	6	10.5	23.1	1.3	-	▲	★	15
25号	7	10.6	23.2	1.5	2.5	○	▲	16
33号	16	10.7	23.3	1.9	-	●	●	22
43号	13	10.9	23.6	2.0	0.9	○	●	10
43号	14	10.9	22.7	3.0	-	○	●	18
44号	15	10.7	23.6	2.3	0.3	○	○	10
45号	C	11.1	23.7	2.4	-	○	○	20
平均		10.5	22.4	4.2	2.3	8/19地点	11/19地点	14

アカの感染・色落ちの程度：○なし、●軽度、▲中度、★重度又は大量感染
※プランクトン沈殿量は速報値です