

## 1 冷凍網出庫時の注意点

- ・網の高さは1月17日までにハラで1.7m以上にしてください。
- ・ただし、干出不足にならないように、天候や潮位に応じて網の高さを調節してください(今年度の冷凍網漁期はアカの感染リスクが高いと想定されます)。
- ・低吊りや無干出は、アカ・ツボの感染や「クモリ」「スミノリ」の原因となります。
- ・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。
- ・秋芽網で使用した伸子棒は、洗浄・殺菌を十分に行ってから冷凍網に使用してください。

## 2 海況(5日満潮時・右表)

水温: 平均11.0℃と、平年並みでした。

比重: 平均23.0でした。

栄養塩: 平均6.9マイクロ(µg·at/L)でした。

プランクトン: 種類は夜光虫、動物、珪藻(コシロデイズム等)でした。

次回の調査は1月8日(木)の予定です。

## 1月5日(旧暦17日)の海況

漁場名	調査点	水温(℃)	比重	栄養塩(µg·at/L)	プランクトン(cc/100L)
4号	1	11.0	23.1	6.5	0.5
6(2)号	12	11.2	23.0	5.9	-
七つはぜ	11	11.0	22.7	6.5	0.8
よりあわせ	A	9.8	20.3	16.2	-
えどなかつ	2	10.5	23.1	9.3	-
にしのつ	3	10.1	22.3	10.3	0.6
たかつ	4	11.0	22.8	7.1	-
せいどまり	B	11.0	22.6	7.6	0.7
13号	10	11.2	23.1	6.0	-
20号	9	11.3	23.4	5.6	0.7
24号	8	11.2	23.2	5.9	-
ひやっかん	5	11.1	23.0	6.3	0.8
22(1)号	6	11.3	23.2	5.5	-
25号	7	11.3	23.1	5.8	0.6
33号	16	11.4	23.4	5.2	-
43号	13	11.3	23.7	5.1	0.2
43号	14	11.2	23.3	5.5	-
44号	15	11.3	23.5	4.7	0.5
45号	C	11.2	23.6	5.7	-
平均		11.0	23.0	6.9	0.6

※プランクトン沈殿量は速報値です