

ワカメ養殖通報（第10報）

平成27年11月26日



水産技術総合センター 気仙沼水産試験場

電話 0226(23)6880

<協力機関>宮城県漁業協同組合関係支所

気仙沼地方振興事務所水産漁港部

仙台管区气象台

水温は平年並み、栄養塩は今回も北部全域で多め！

- 11月24～25日に実施した調査地点の表層水温は13.0～16.0℃、10m水温は14.6～16.1℃でした。表層水温は前回（11/16～17）と比べ1.4～1.9℃下降、10m水温は0.3～1.1℃下降しました。
- 栄養塩は、適度な降雨もあり前回に続き北部全域で多めでした。
- 北部全域で種挟み作業はほぼ終わり、現在のところ、大きな芽落ちもなく、順調に成長している模様です。なお、まだ少ないですが、階上地区では早採り生ワカメの市場出荷も始まった模様です。
- 今後とも、天候や水温、また栄養塩の状況にも留意し、作業は慎重に行ってください。

○気仙沼湾（岩井崎）の水温

<表層水温（11月26日）>

12.9℃

<旬平均水温経過>

11月下旬（26日まで）は13.9℃で、平年並みです。

<平均水温予測値※>

岩井崎の12月1～7日の表層平均水温は13.3℃（平年より高い）と予測されます。

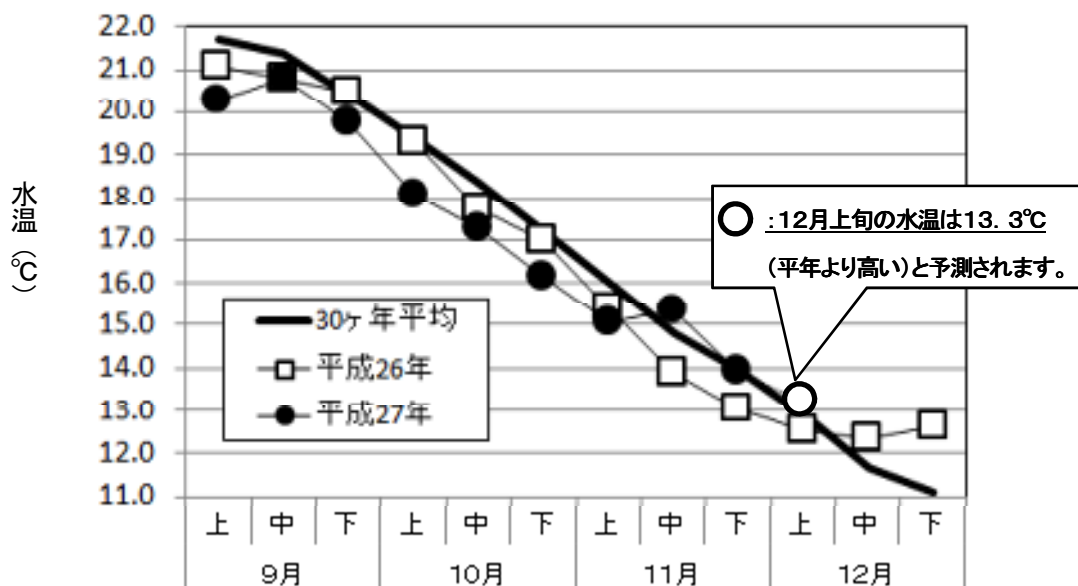


図 岩井崎表層平均水温の推移

※ 大船渡の気温と岩井崎の表層水温との間に強い相関関係が見られることから、気象庁が発表する大船渡の予測気温と岩井崎の直近実測水温を基に、この先7日間の岩井崎の表層平均水温を予測しています。

【予測式：水温予測値＝大船渡予測気温×0.243＋岩井崎直近実測水温×0.632＋2.563】

○水温・透明度・栄養塩（溶存無機態窒素）

【11月24日（火）～25日（水）】

海域	調査点 (調査日)		水温(°C)				透明度 (m)	栄養塩(μg/リットル)		
			0m	2.5m	5m	10m		0m	2.5m	
広田湾	只越	(11/25)	15.2	-	-	-	-	27	-	
	金取	(11/25)	15.1	-	-	-	-	21	-	
	石浜	(11/25)	15.0	-	-	-	-	26	-	
気仙沼湾	西湾	岩井崎	(11/24)	14.6	15.0	15.3	15.7	13.0	58	63
		大口	(11/24)	14.0	14.0	15.3	15.4	7.0	86	77
		階上	(11/24)	13.0	13.3	14.5	-	6.5	96	100
		松岩	(11/24)	14.9	15.4	15.5	15.8	8.0	134	88
		小々汐	(11/24)	15.3	15.4	15.6	15.7	8.0	84	57
	東湾	唐島	(11/24)	15.4	15.4	15.4	15.5	12.0	34	33
小泉湾	蔵内	(11/25)	14.0	-	-	-	-	37	-	
歌津	石浜	(11/25)	16.0	16.0	16.1	16.1	8.0	40	-	
	歌津	(11/25)	14.3	-	-	-	5.0	34	-	
志津川湾	大森	(11/25)	14.6	14.6	14.6	-	3.5	45	45	
	荒島	(11/25)	14.7	14.7	14.7	14.7	3.5	41	40	
	野島	(11/25)	14.9	14.9	14.9	14.9	8.0	32	30	
	椿島	(11/25)	14.3	14.4	14.5	14.7	5.5	39	38	
	波伝谷	(11/25)	14.4	14.6	14.6	14.6	4.5	43	44	
	藤浜	(11/25)	14.7	14.7	14.7	14.7	6.5	30	32	
	寺浜	(11/25)	15.2	15.2	15.2	15.1	8.0	26	27	
十三浜	大指	(11/24)	15.5	-	-	-	-	67	-	
	小指	(11/24)	15.4	-	-	-	-	56	-	
	相川	(11/24)	15.5	-	-	-	-	34	-	

※1 栄養塩濃度の目安：20（μg/リットル）以下の状態が続くと芽落ちのおそれあり

※2 「-」は欠測

○東北地方週間天気予報（平成27年11月26日10時37分 仙台管区气象台発表）

・ 予報期間 11月27日から12月3日まで

向こう一週間、低気圧や寒気の影響で曇りや雨または雪の日が多いでしょう。太平洋側では高気圧に覆われて晴れる所もある見込みです。最高気温・最低気温ともに、平年並か平年より高いでしょう。

なお、期間のはじめは、発達する低気圧の影響で、日本海側を中心に大荒れや大しけとなる見込みです。

○次回は12月3日（木）に発行の予定です。

○ワカメ養殖通報はホームページ

(<http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/kesenmuma-s/>) 及び携帯電話

(<http://www.pref.miyagi.jp/mobile/soshiki/kesenmuma-s/index.html>) でご覧になれます。

右のQRコードを携帯電話のカメラ機能（バーコードリーダー等）で撮影することにより、ホームページアドレスを簡単に取得することができます。

