



# ワカメ養殖通報（第9報）

平成26年11月13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

## 「広田湾・小泉湾・歌津・志津川湾の栄養塩が低くなっています」

- ・ 調査地点の表層水温は14.4～18.8℃、10m水温は14.5～15.5℃で前回(11/7第8報)と比べ、表層水温で約0.2～0.6℃低下、10m水温は約1℃低下しました。
- ・ 栄養塩は、前回より低下しました。なお、気仙沼湾・十三浜では比較的高めを維持していますが、広田湾・小泉湾・歌津・志津川湾では低くなっています。
- ・ このところ、北部管内では挟み込み作業に適した環境が続いていたため、早種の挟み込みはほぼ終了し、現在、地種の挟み込み作業に移っているようです。
- ・ 今のところ、病障害等は確認されていませんが、引き続き、芽落ち等が無いよう、幼芽・幼葉の状態を確認しながら、海の状況や気象の変化にも気を配り、慎重に作業を進めてください。

### ○気仙沼湾（岩井崎）の水温

<表層水温（11月13日）>

14.1℃

<旬平均水温経過>

11月上旬は、15.4℃で平年より低めでした。

<平均水温予測値※>

岩井崎の11月18日～24日の表層平均水温は、14.0℃（平年並み）と予測されます。

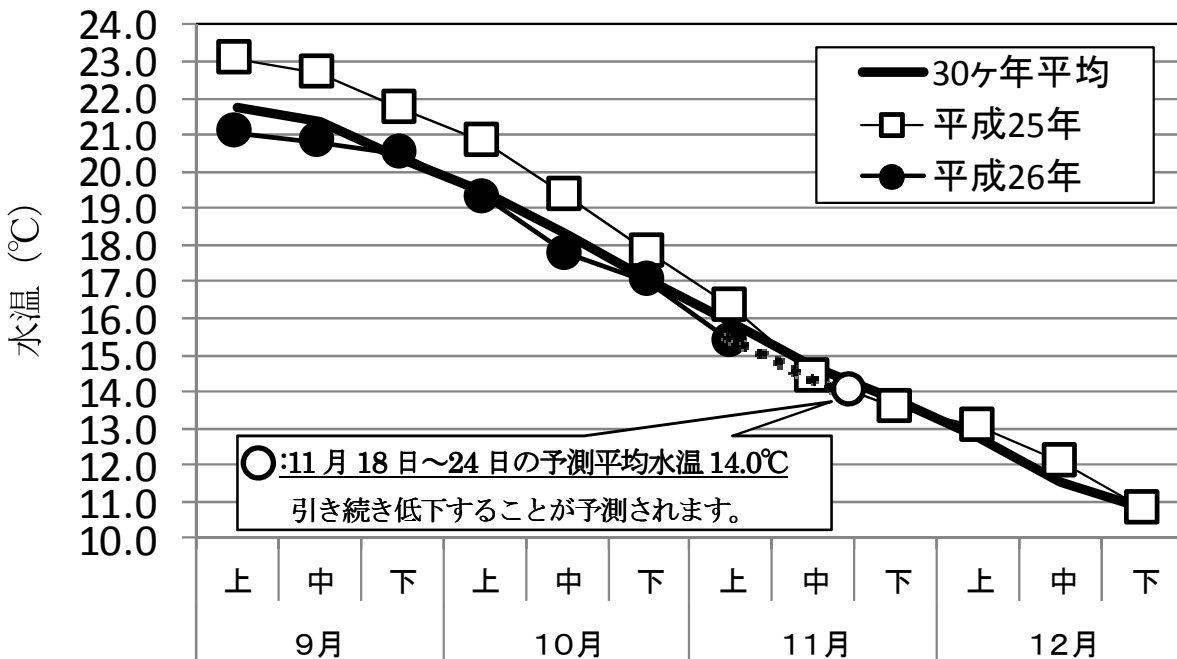


図 岩井崎表層平均水温の推移

※ 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×0.239＋岩井崎直近実測水温×0.634＋2.606】

○水温・透明度・栄養塩（溶存無機態窒素）  
【11月9日（日）～11日（火）】

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 (11/10)	14.7	-	-	-	-	24	-
	金取 (11/10)	14.7	-	-	-	-	25	-
気仙沼湾	岩井崎 (11/10)	15.1	15.1	15.1	15.3	8.0	25	26
	大口 (11/10)	14.6	14.6	-	-	3.7(底)	62	56
	階上 (11/10)	14.4	14.4	14.3	14.5	5.0	72	71
	松岩 (11/10)	15.4	15.5	15.6	15.3	5.5	89	54
	小々汐 (11/10)	15.5	15.5	15.6	-	5.0	90	89
小泉湾	蔵内 (11/12)	15.0	-	-	-	-	5	-
歌津	石浜 (11/11)	16.0	-	-	-	16.0	28	-
	歌津 (11/10)	15.7	-	-	-	3.0	7.7	-
志津川湾	大森 (11/11)	15.4	15.3	-	-	4.5(底)	24	15
	荒島 (11/11)	15.3	15.3	15.3	15.1	5.0	6	8
	椿島 (11/11)	14.9	14.8	14.7	14.7	7.0	2	1
	波伝谷 (11/11)	15.2	15.2	15.2	-	5.5	1	3
	藤浜 (11/11)	15.2	15.2	15.1	14.9	7.0	2	2
	野島 (11/11)	15.6	15.6	15.6	15.5	10.0	4	4
十三浜	大指 (11/11)	18.5	-	-	-	-	71	-
	小指 (11/11)	18.8	-	-	-	-	66	-
	相川 (11/9)	16.5	-	-	-	-	4	-

※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26年11月13日10時35分 仙台管区气象台発表

<予報期間 11月14日から11月20日まで>

向こう一週間、気圧の谷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、期間のはじめと終わりは晴れる所がある見込みです。

最高気温・最低気温ともに、平年並か平年より低いでしょう。

なお、明日（14日）は、強い冬型の気圧配置となり、日本海側は大荒れとなる見込みです。

○次回は11月21日（金）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。

