

ワカメ養殖通報（第5報）

平成27年10月22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

水温は平年より低め、栄養塩は唐桑～十三浜までの北部

全域で減少し、特に唐桑～歌津で少ない、芽落ちに注意！

- ・ 10月19～20日に実施した調査地点の表層水温は17.2～18.2℃、10m水温は17.4～18.0℃でした。水温は、前回（10/13～14）からあまり降下していませんが、これまで同様、平年より低めで推移しています。
- ・ 栄養塩は、唐桑から十三浜までの北部全域で減少しており、特に唐桑、気仙沼湾、小泉湾、歌津で大きく減少し、4～12μg/lと少ない状況です。なお志津川湾、十三浜でも10～35μg/lと決して多くない状況です。
- ・ 現在、芽出し作業の盛期入っており、幼芽の成育は大方順調ですが、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。

<表層水温（10月22日）>

16.9℃

<旬平均水温経過>

10月中旬は17.3℃で、平年より低め（Δ1.1℃）です。

<平均水温予測値※>

岩井崎の10月27～11月2日の表層平均水温は16.0℃（平年より低め）と予測されます。

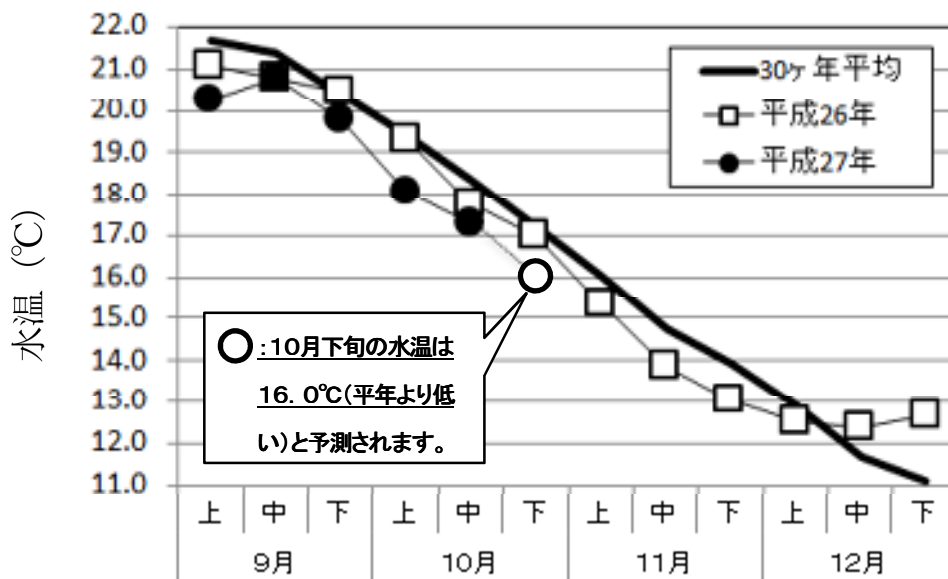


図 岩井崎表層平均水温の推移

※ 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）
【10月19日（月）～10月20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	(10/19)	17.6	-	-	-	-	4	-	
	金取	(10/19)	17.4	-	-	-	-	4	-	
気仙沼湾	西湾	岩井崎	(10/19)	-	-	-	-	-	-	
		大口	(10/19)	17.4	17.4	17.4	-	4.5	4	7
		階上	(10/19)	17.2	16.8	16.7	-	5.0	9	5
	東湾	松岩	(10/19)	18.1	18.1	18.1	18.0	4.5	5	6
		小々汐	(10/19)	18.0	18.0	18.1	18.0	4.5	12	11
		唐島	(10/19)	17.9	17.8	17.8	17.8	7.0	8	5
小泉湾	蔵内	(10/20)	18.0	-	-	-	-	11	-	
歌津	石浜	(10/20)	18.0	-	-	-	-	9	-	
	歌津	(10/20)	17.9	-	-	-	-	9	-	
志津川湾	大森	(10/20)	17.6	17.4	17.4	17.4	3.5	28	39	
	荒島	(10/20)	17.5	17.5	17.5	17.4	3.5	27	26	
	野島	(10/20)	17.8	17.8	17.7	17.7	5.0	14	17	
	椿島	(10/20)	17.7	17.6	17.4	17.4	4.0	35	30	
	波伝谷	(10/20)	17.2	17.1	17.2	17.5	3.5	28	25	
	藤浜	(10/20)	17.5	17.4	17.4	17.4	5.0	21	20	
	寺浜1	(10/20)	18.0	17.7	17.7	17.5	6.5	10	11	
	寺浜2	(10/20)	18.2	17.8	17.7	17.7	7.0	19	15	
十三浜	大指	(10/19)	17.9	-	-	-	-	26	-	
	小指	(10/19)	17.9	-	-	-	-	23	-	
	相川	(10/19)	17.9	-	-	-	-	22	-	

※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10月22日10時40分 仙台管区气象台発表）

・予報期間 10月23日から10月29日

向こう一週間、太平洋側は、高気圧に覆われて晴れる日が多いですが、期間の終わりは、気圧の谷の影響で雨の降る日がある見込みです。日本海側は、寒気や気圧の谷の影響で曇りや雨の日が多いでしょう。

最高気温・最低気温ともに、平年並か平年より低いですが、期間のはじめは平年より高い所がある見込みです。

○次回は10月29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。

