



ワカメ養殖通報（第12報：最終）

平成26年12月4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

「水温は引き続き低下、栄養塩も高めを維持」

- ・ 調査点の表層水温は11.9~14.3℃、10m水温は13.2~13.8℃で、前回(11/27第11報)と比べ、表層水温で0.7~1.1℃低下、10m水温で0.3~0.8℃低下しました。
- ・ 栄養塩は、全調査点で高めを維持しています(前回よりも上昇しています)。
- ・ 今週はじめに降った雨の影響か、気仙沼湾及び志津川湾の湾奥(河口付近)で、表層水の塩分濃度が低めの調査点(気仙沼湾:松岩・小々汐・階上、志津川湾:大森)がありました。
- ・ 今のところ、ワカメにとって好適な漁場環境が続いており、病障害等の発生情報もなく、概ね順調に(10~20cm程度、早いところでは50cm以上)生長している模様ですが、引き続き、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(12月4日)>

12.0℃

<旬平均水温経過>

11月下旬は13.1℃で平年より低め、12月上旬(4日現在)は12.5℃で平年並みです。

<平均水温予測値※>

岩井崎の12月9日~15日の表層平均水温は、11.5℃(平年並み)と予測されます。

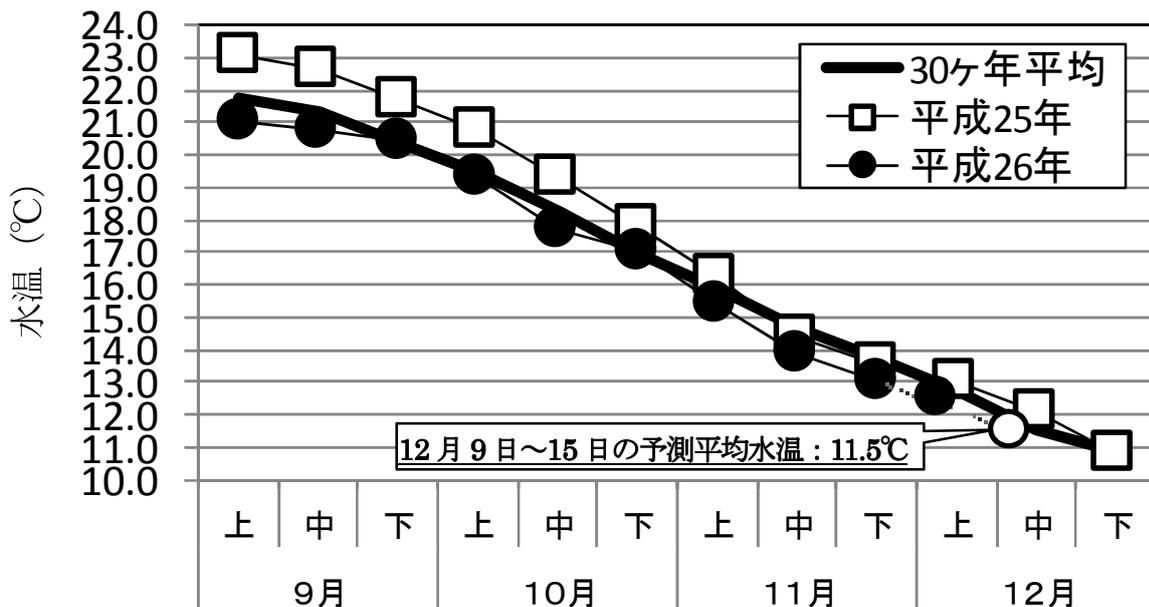


図 岩井崎表層平均水温の推移

※ 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30日（日）～12月3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 (11/30)	12.8	-	-	-	-	89	-
	金取 (11/30)	12.6	-	-	-	-	95	-
気仙沼湾	岩井崎 -	-	-	-	-	-	-	-
	大口 -	-	-	-	-	-	-	-
	階上 (12/1)	11.9	13.0	13.5	-	5.4	153	129
	松岩 (12/1)	12.7	13.6	13.8	13.7	5.5	254	122
	小々汐 (12/1)	12.9	13.5	13.6	13.8	6.0	124	146
小泉湾	蔵内 (12/3)	12.0	-	-	-	-	82	-
歌津	石浜 (12/3)	13.9	14.0	14.0	-	7.0	59	-
	歌津 (12/3)	12.0	-	-	-	3.0	78	-
志津川湾	大森 (12/3)	12.2	13.5	13.5	-	3.0	176	105
	荒島 (12/3)	13.4	13.4	13.5	13.2	3.5	82	75
	椿島 (12/3)	13.5	12.5	12.6	13.6	4.0	82	83
	波伝谷 (12/3)	12.8	12.8	12.8	-	3.5	86	86
	藤浜 (12/3)	12.6	12.6	12.6	13.7	4.5	81	80
	野島 (12/3)	13.2	13.2	13.2	13.2	4.0	70	69
十三浜	大指 (12/2)	13.7	-	-	-	-	102	-
	小指 (12/2)	13.7	-	-	-	-	104	-
	相川 (12/2)	14.3	-	-	-	-	104	-

※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12月4日10時35分 仙台管区气象台発表

<予報期間 12月5日から12月11日まで>

向こう一週間、期間のはじめは冬型の気圧配置ですが、その後は低気圧と高気圧が交互に通るでしょう。日本海側は曇りや雪または雨の日が多く、太平洋側は晴れの日が多い見込みです。

最高気温・最低気温ともに、期間のはじめは平年より低く、その後は平年並でしょう。

○本報をもって定期的な通報の発行を終了いたします。ご協力ありがとうございました。

なお、随時臨時通報を発行しますので、その際はご協力をお願いします。

○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。

