

【冷凍網出庫時の注意点】

- ・ 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。
- ・ 出庫後の網の高さは、31日以降、最低でも、ハラで1.7m（吊り口で1.9m）を目安としてください。
- ・ 秋芽網で使用した伸子棒（浮かし竹）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。

1 養殖概況

現在、網上げ作業は9割程度完了しています。また、冷凍網出庫に向けて、吊り網の高さ調整が行われています。

18日に行われた第2回共販結果は、生産枚数9,764万枚（過去5年比80%）、金額12億3,374万円（過去5年比88%）、平均単価12.64円（過去5年比+1.17円）でした。

2 海況（25日満潮時・右表）

水 温：平均13.4℃と、平年より1.7℃高めでした。

比 重：平均22.6でした。

栄養塩：平均11.0マイクロ（ $\mu\text{g}\cdot\text{at}/\text{L}$ ）でした。

プランクトン：主な種類は夜光虫、珪藻（タラシオネマ等）でした。

12月25日（旧暦19日）の海況

漁場名	調査点	水温 (°C)	比重	栄養塩 ($\mu\text{g}\cdot\text{at}/\text{L}$)	プランクトン (cc/100L)
4号	1	12.5	17.8	34.5	0.6
6(2)号	12	13.7	22.8	8.6	-
七つはぜ	11	13.5	22.7	9.7	1.1
よりあわせ	A	12.5	20.2	23.5	-
えどなかつ	2	13.2	23.0	11.2	-
にしのおつ	3	13.0	22.1	15.4	0.6
たかつ	4	13.3	22.9	9.6	-
せいどまり	B	12.9	22.6	10.9	0.9
13号	10	13.6	23.2	10.1	-
20号	9	13.7	23.2	8.4	0.3
24号	8	13.6	23.2	8.0	-
ひゃっかん	5	13.4	23.0	8.7	0.6
22(1)号	6	13.7	23.2	7.3	-
25号	7	13.7	23.1	7.7	0.5
33号	16	13.8	23.3	7.2	-
43号	13	13.9	23.1	7.1	0.3
43号	14	13.7	23.2	7.1	-
44号	15	13.8	23.7	7.0	0.2
45号	C	13.7	23.7	6.8	-
平均		13.4	22.6	11.0	0.6

※プランクトン沈殿量は速報値です。