

1 養殖概況

展開作業は終了し、網洗いやアオノリ対策の活性処理が行われています。
明日から冷凍入庫作業が始まる見込みです。

2 海況（9日満潮時・右表）

水 温：平均18.7℃と、平年より0.5℃低めでした。

比 重：平均20.4でした。

栄養塩：平均14.0マイクロ（ $\mu\text{g}\cdot\text{at}/\text{L}$ ）でした。

プランクトン：主な種類は珪藻（コシノディスカス等）でした。

3 今後の管理

- これからアカの感染危険期となります。アカ、ツボの感染のない健全な冷凍網の入庫に向け、ノリ芽に十分な干出を与えてください。
- 干出は2時間以上を目安とし、網の高さは、15日までハラで1.3m以上、16日以降はハラで1.5m以上を目安としてください。アカの感染が確認された場合は、さらに干出を強化してください。乾燥過多、不足にならないよう天候によって網の高さを調節してください。
- 入庫サイズに達した網は、天気の状態を見ながら、入庫を進めてください。

11月9日（旧暦24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	18.5	17.2	29.0	0.2
6(2)号	12	18.8	21.7	9.0	-
七つはぜ	11	18.6	19.8	13.9	0.3
よりあわせ	A	18.4	17.2	27.9	-
えどなかつ	2	18.7	19.3	19.3	-
にしのかつ	3	18.6	18.9	18.3	0.5
たかつ	4	18.9	19.8	16.0	-
せいどまり	B	18.9	20.4	12.6	0.3
13号	10	18.3	18.8	17.0	-
20号	9	18.5	19.8	13.8	0.2
24号	8	18.7	20.5	11.3	-
ひゃっかん	5	19.3	22.5	6.1	0.8
22(1)号	6	19.0	22.2	5.8	-
25号	7	18.6	21.2	7.7	0.5
33号	16	18.9	22.3	6.7	-
43号	13	18.8	21.8	7.9	0.4
43号	14	18.3	21.1	13.2	-
44号	15	18.6	21.6	12.5	0.3
45号	C	18.3	21.8	18.5	-
平均		18.7	20.4	14.0	0.4

※プランクトン沈殿量は速報値です。