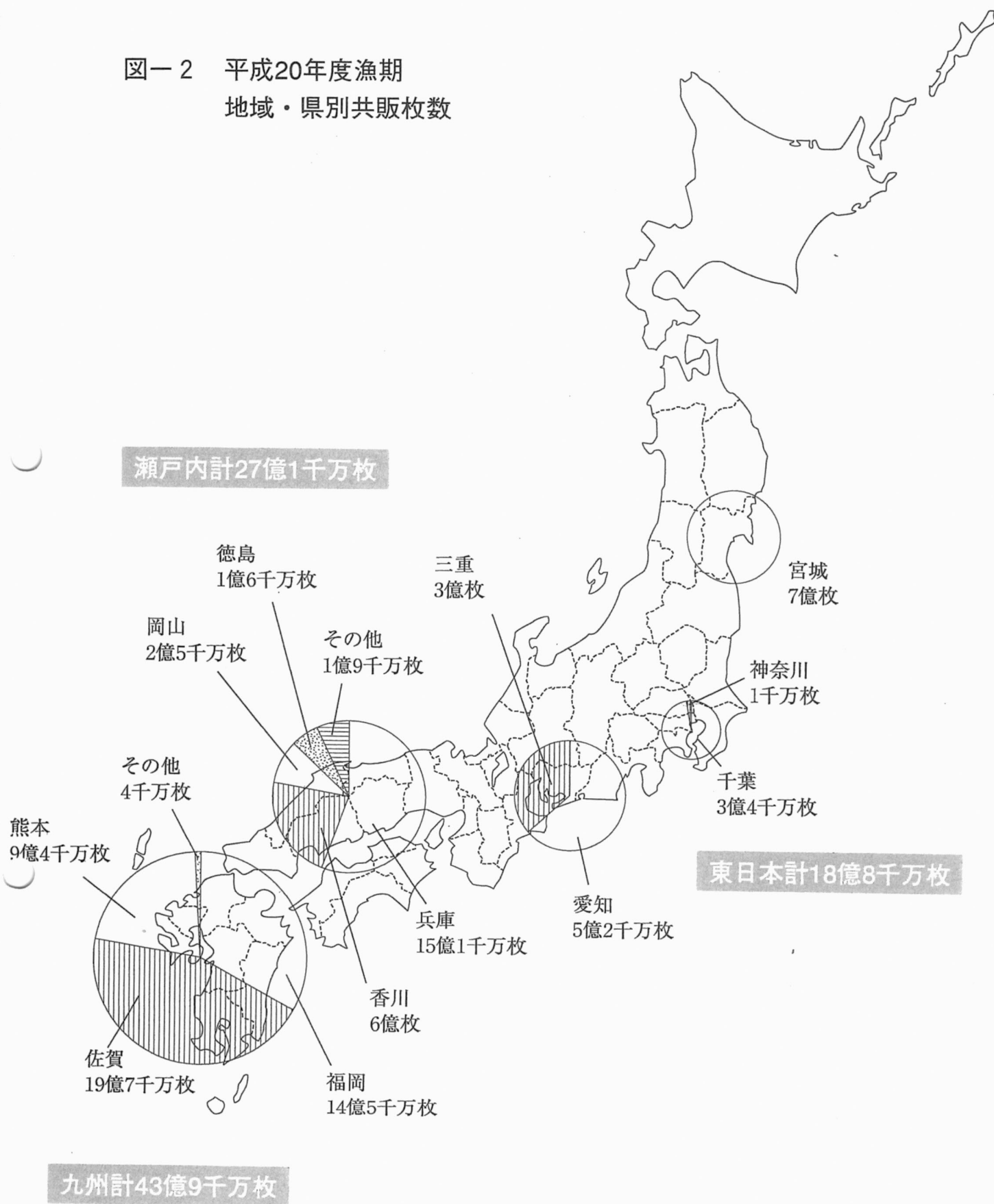


図一 2 平成20年度漁期
地域・県別共販枚数



三重県の情報

＜発行＞三重県漁業協同組合連合会

指導部

（住所）三重県津市広明町323-1

（Tel）059-228-1205

（HP）<http://www.miegyoren.or.jp/>

*ネット上で公開しています。「養殖情報ネットワークみえ」のトップページに入力があります。

【海況=5日・栄養塩動向調査結果】

＜水温＞各漁場の水温は7.2℃～9.9℃で、白子港の水温は、やや低めで推移しています。

＜プランクトン＞植物プランクトンが発生している漁場があります。今後の動向に気を付けて下さい。

＜栄養塩量＞桑名地区を除き、局所的に少ない～極端に少なくなっています。

【名古屋港の潮位偏差・毎時偏差速報値（気象庁）】

予測潮位と比較して、6日（0時～9時）で－22cm～－8cmで推移しています。

★情報収集、普及活動、試験分析担当

＜桑名～南勢明和＞津農林水産事務所水産室

(tel)059-223-5132

＜南勢伊勢～鳥羽＞伊勢農林水産事務所水産室

(tel)0596-27-5189

＜鳥羽＞鳥羽市水産研究所

(tel)0599-25-3316

＜試験分析等＞

三重県水産研究所鈴鹿水産研究室

(tel)059-386-0163

★本紙の無断転用・複写等は固くお断りします。

【お知らせ】

次回の栄養塩動向調査は3月12日（水）です。

*採水は11日（火）

※本号をもって、今年度の情報を終了させていただきます。

数字は窒素量(DIN)です。〔単位：γ〕

プランクトン発生状況

()は細胞数 (cells/ml)

(注)正確な発生範囲とは一致しません。

【鈴鹿地区の状況・3日】

（下箕田）一期作生産中。葉体の色、伸びともにまずまず。一部、網の撤去を開始した。

（若松）一期作生産中。葉体の色、伸びともにまずまず。

（白子）一部を除き生産終了。網の撤去中。

7回刈（3/7）数量：下箕田300万枚、若松262万枚、白子84万枚（鈴鹿地区計）646万枚

【中勢地区の状況・3日】

（河芸町）一期作生産中。色、伸びともに良好。

（松阪）冷凍網生産中。伸びは良いが、製品にはやや珪藻が混じる。

7回刈（3/7）数量：河芸、津93万枚、松阪11万枚（中勢地区計）104万枚

【南勢地区（伊勢湾漁協）の状況・3日、4日】

（下御糸）一期作生産中。伸びは良いが、製品の色はやや浅めで、やや珪藻が混じる。

（大淀）一期作生産中。葉体の色調は低下気味だが、伸びは良い。製品にはやや珪藻が混じる。

（今一色）一期作生産中。葉体の色調は低下気味だが、伸びは良い。

7回刈（3/7）数量：下御糸276万枚、大淀477万枚、今一色524万枚（南勢地区計）1,277万枚

【桑名地区の状況・3日】

（木曾岬）秋芽網、冷凍網生産中。葉体の色、伸びともに良い。

（伊曾島）冷凍網生産中。葉体の色、伸びともに良いが、製品は小穴が目立ってきた。

（城南・赤須賀）主に冷凍網生産中。主漁場では葉体の色、伸びともにまずまずだが、少しガサつきがある。

7回刈（3/7）数量：城南木曾岬470万枚、伊曾島780万枚、（桑名地区計）1,250万枚

この時期の注意点等

広範囲で植物プランクトンが発生しており、桑名地区を除き、局所的に栄養塩が少なくなっています。色のあるうちに全力で生産を！

栄養塩レベルの低下に伴い、各地区で葉体の色調が低下傾向にあり、また、向こう1週間もまとまった降雨の予報がなく、栄養塩の補給が見込めないため、さらに色落ちが進む可能性があります。色のあるうちに全力生産に努めて下さい。

生産性が低下してきた網の早期撤去を行うなど、意図的にできる限り潮通りを良くし、栄養塩の競合を避けることを心がけ、適正な網管理を行って下さい。

今後、気温が上昇し、日照時間も長くなってきますので、十分な珪藻対策が必要です。珪藻が付着している原藻には、十分な洗浄を行って下さい。

摘採回数が多くなってきましたので、製品のカサつき、小穴対策をしっかりとし、各浜でミンチ目の統一を図り、製品の自主選別を徹底し、製品の品質向上に努めて下さい。

7回刈（3/7）出荷数量
4,373万枚

【鳥羽地区の状況・3日】

（桃取・答志）一期作生産中。葉体の色は良く、伸びもまずまず。製品にはやや珪藻が混じる。

（菅島）二期作漁場は葉体の色、伸びともにまずまず。一期作漁場の製品にはやや珪藻が混じる。

7回刈（3/7）数量：桃取町296万枚、菅島443万枚、答志357万枚（鳥羽地区計）1,096万枚

【三重県情報（PDF版）はwebで見ることもできます】

『養殖情報ネットワークみえ』トップページ

<http://osakana-mie.com/>

【栄養塩動向調査が携帯電話で閲覧できます】

http://osakana-mie.com/cgi-bin/mie_gyo/user/phone.cgi

上記アドレスをbookmark登録してご利用ください。

または、右側の二次元バーコードをカメラ付携帯電話で読み取り表示されたアドレスにアクセスしてください。

*機種によっては利用できない場合があります。



★本情報はweb上で閲覧されることをお奨めします。※PDFファイルの閲覧には、アドビシステムズ社のAdobe Readerが必要です。

開店のお知らせ

全吉田商店 本社に直営店を開店いたしました。

当社は名前が「吉田商店」なのに「卸問屋」のため、今までは玄関に入っても商品がひとつも並んでいない ただの事務所の佇まいでした。これまで海苔を買いに突然訪問いただいた方々は、さぞやビックリされた事と思います。それでも遠方からわざわざ当社の海苔を買いにご来店頂く方が後を絶たず、創業から 138 年、いよいよ小売を始めることとなりました。

これからは美味しい海苔を皆様に直接お届けするために社員一丸となり精進してまいります。

今後ともよろしくご最員のほどお願い申し上げます。

なお、店内では美味しい海苔を問屋価格にて販売しております。是非お立ち寄り下さい。



営業時間 月曜～土曜 10:00～17:00 日曜、祝祭日休業

創業明治五年
大森本場乾海苔問屋

全吉田商店

東京都大田区大森中1-8-6

Tel 03-3761-0215

<http://www.yoshida-nori.jp/>

