

【養殖状況】 県内各地で育苗ほぼ終了

全地区で予定枚数の入庫が終了しました。木更津北部地区の一部で10月下旬から摘採が始まっていますが、多くの漁場では生産に向けて網の展開中です。短縮化が各漁場で確認されています。

【気象・海況】 水温停滞, 内房地区で栄養塩低下

- 気象 10月下旬以降は一転して晴天が続く、気温も高めで経過しています。10月下旬の日照時間は平年比114%、降水量は平年比11%でした。今週末の7~8日にかけて南から西の強い風が吹く見込みです。
- 水温 概ね18~20℃。10月中旬から停滞しています。平年(10か年平均)よりもやや高い状況です。
- 栄養塩 10月下旬以降、富津岬以南で色落ちレベルまで低下しています。10/2の南風と降雨によって若干回復があった模様ですが、場所によっては引き続き低調で推移しています。週末の時化による回復を期待したい。

【今後の留意点】 病害予防は網の早期展開と単張りが大事!

○病害対策! →生産中の漁場は「あかぐされ病」、伸長待ちの漁場は「疑似しろぐされ症」に要注意!

- 潮通しを良くすることが重要です。重ね網の早期展開と単張りで生産すること。
- 定期的な活性処理を行い、病原菌を除去すること。
- 支柱柵では適度な干出がかかるように段線を調整すること。

○色落ちの対応

- 潮通しの良い場所、河川水の影響を受ける岸側の場所を優先的に利用し、栄養塩の回復を待つ下さい。
- 著しい芽痛みが発生するため、色落ちしている網の活性処理では、塩を添加しないこと。
- 極度に色落ちした状態で入庫した網は、長期の冷凍に耐えられない可能性があります。そのため、再育苗後に本冷凍する、または、早期の冷凍網として使用してください。

○短縮化の対策

- 防除ネットは、魚類の出入り口になる隙間を極力なくすように丁寧に設置してください。

○アオノリ

- 今漁期はアオの天然付着も多く、青混ぜ海苔の量産が期待されます。木枯らし時にアオノリを死滅させないように、木枯らしが予報された場合には、段線を大きく下げて乾燥させないように対処してください。