

海況速報－7

平成27年12月18日
福岡県水産海洋技術センター有明海研究所

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)
		12月18日 (旧8日)	12月18日 (旧8日)	12月18日 (旧8日)	12月18日 (旧8日)
4号	1	13.7	欠測	欠測	0.1
6(2)号	12	13.9	21.5	26.1	－
七つはげ	11	14.1	21.7	23.4	0.1
よりあわせ	A	12.8	18.5	37.0	－
えどなかつ	2	12.8	20.2	31.4	－
にしのおつ	3	13.1	19.9	31.0	0.1
たかつ	4	13.4	21.1	32.0	－
せいどまり	B	13.3	20.9	33.0	0.1
13号	10	13.4	20.3	29.4	－
20号	9	13.7	20.6	28.9	0.0
24号	8	13.7	20.8	27.9	－
ひやつかん	5	14.5	22.1	20.2	0.1
22(1)号	6	14.5	22.4	19.4	－
25号	7	14.5	22.0	22.2	0.1
33号	16	14.6	22.5	18.6	－
43号	13	14.8	22.5	18.7	0.1
43号	14	12.9	19.6	39.6	－
44号	15	14.2	21.3	27.8	0.1
45号	C	13.8	21.5	29.7	－
平均		13.8	21.1	27.6	0.1

※18日のプランクトン沈殿量は速報値です。

- ・水温は平年より1.4°C高めです。
- ・プランクトンの種類は、動物と珪藻(コシノディスカス等)です。

<冷凍網出庫後の管理>

- ・適切な網の干出管理を行うことに注意を払ってください。
- ・冷凍戻りを確認後は、2時間程度の干出を与えてください。
- ・網の高さは、ハラで1.6m(吊り口1.8m)を目安としてください。
- ・出庫後に活性処理を行う場合は200倍程度を目安としてください。