

のり漁場栄養塩情報(第19報)

宮城県のり養殖安定化対策本部

のり研幹事等から提供された海水の栄養塩分析結果をお知らせします。

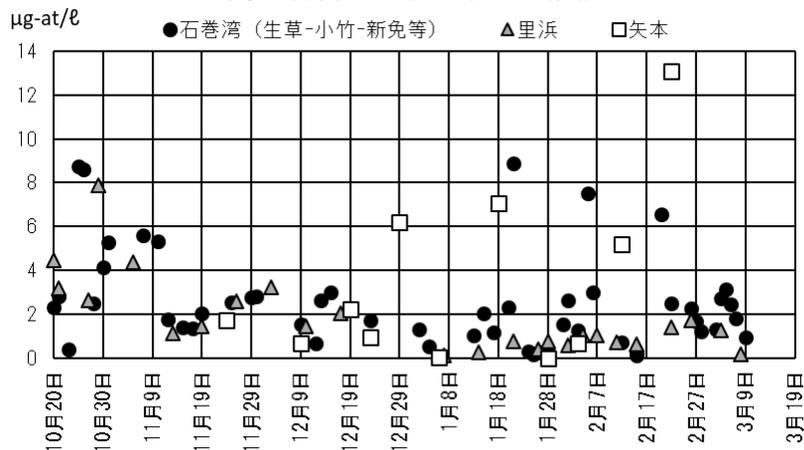
漁場名	採取月日	水温(°C)	三態窒素 ($\mu\text{g-at/l}$)	リン酸態リン ($\mu\text{g-at/l}$)	備考
里浜沖	3月4日	—	1.3	0.1	—
里浜沖	3月8日	—	0.2	0.1	3等級
新免	3月3日	—	1.3	0.2	優B
佐須	3月4日	—	2.7	0.2	1等級
小竹	3月5日	—	3.1	0.1	1A
小竹	3月6日	—	2.4	0.1	1A
小竹	3月7日	—	1.8	0.2	—
小竹	3月9日	7.8	0.9	0.1	2等級

栄養塩濃度の基準

・三態窒素は、 $5\mu\text{g-at/l}$ 以上で色調が維持され、 $3\mu\text{g-at/l}$ を下回ると色落ちする傾向にあります。

・リン酸態リンは、 $0.23\sim 0.45\mu\text{g-at/l}$ がのり養殖に最低限必要な濃度(水産用水基準)となっています。

栄養塩濃度(三態窒素)の推移



* 栄養塩分析用の海水はサンプルチューブの8分目を目処に入れて凍結して下さい。

チューブいっぱい海水を入れて凍結するとチューブが破損し、分析できなくなります。

* サンプルチューブは新しいものを使用してください。チューブの内側が汚れていると、栄養塩濃度の値を正しく測定できません。

本情報は、漁場の状況把握だけでなく、データを蓄積することにより、気象・海況と栄養塩濃度の増減、のりの品質等の関係を解析するためにも必要となる重要なものです。のり研幹事情報及び栄養塩サンプルの積極的な提供について、ご協力お願いいたします。

次回の発行は3月17日(水)に予定しています。サンプル海水は前日の16日(火)までに水産技術総合センターに届くよう、お願いいたします。

本情報は、水産技術総合センターのホームページでもご覧になれます。

ホームページアドレス <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/mtsc/>

調査機関及び問い合わせ先 TEL

水産技術総合センター: 0225-24-0130

仙台地方振興事務所水産漁港部: 022-365-0192

宮城県漁協(七ヶ浜町水産振興センター)022-357-2543