

養殖ホタテガイ高水温情報

令和元年8月6日

発行：岩手県水産技術センター 増養殖部

TEL：0193-26-7915

FAX：0193-26-7910

岩手県沿岸の表面水温が20℃を超えてきましたので、ホタテガイの新貝、成貝の施設は水温の低い下層へ沈めましょう。

また、水温が25℃を超える場合は、稚貝の採取を行わないようにしましょう。

1 水温分布の状況

漁業情報サービスセンター(JAFIC)が7月30日に発表した表面水温分布図によると、現在の岩手県沿岸の表面水温は20℃を超えてきている状況です。

2 ホタテガイ養殖上の注意点

ホタテガイ新貝及び成貝は、水温20℃で成長が止まり、23℃を超えるとへい死する恐れがあります。

新貝、成貝ともに水温の低い下層へ沈めましょう。また、出荷以外の作業(玉付け、掃除、へい死の確認等)は行わないようにしましょう。

また稚貝は、水温が25℃以上でへい死する恐れがありますので、水温が25℃を超える場合は稚貝の採取・分散作業を行わないようにしましょう。

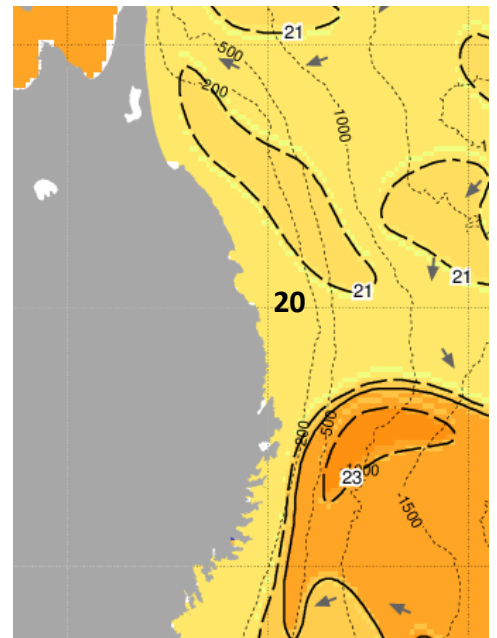


図 7/30表面水温分布 (JAFIC発行)

稚貝の採取・分散の注意点

- 作業は日陰で行い、気温が上がらないうちに早めに終わめましょう。
- 船上に取り上げた採苗器には海水につけた麻袋などをかけ、直射日光をさえぎりながら、速やかに作業場に運びましょう。※分散処理後のパールネット入りの貝も同様です。
- できるだけ水温の低い層からポンプアップした海水を、十分にかけて流して作業を行いましょう。
- パールネットに収容した貝は、速やかに海に戻しましょう。

当所では、水産情報配信システム「いわて大漁ナビ (<http://www.suigi.pref.iwate.jp/>)」において表面水温分布画像及び湾内水温情報を配信しておりますので、ご活用下さい。