

ウオダス 漁海況速報 No. 1907



発行日 平成28年3月1日

http://www.aomori-itc.or.jp/index.php?id=2184

発行 (地独) 青森県産業技術センター水産総合研究所

TEL:017-755-2155 FAX:017-755-2156

住所 〒039-3381 青森県東津軽郡平内町大字茂浦字月泊10

3月のウオダス発行予定

日	月	火	水	木	金	土
		①	2	3	4	5
6	7	8	9	10	⑪	12
13	14	15	⑬	17	18	19
20	21	⑳	23	24	25	26
27	⑳	29	30	31		

○ 漁海況 □ 漁況

○日本海マダラ・ヤリイカ

漁獲量 (2月速報分)

マダラ：前年2月の155%と好調

ヤリイカ：前年2月の28%でふるわず

小泊 (2月26~29日)

ヤリイカ	釣り	1隻	28.3kg
マダイ	刺網	13隻	163.6kg
ウスメバル	釣り	25隻	848.0kg

下前 (2月26~29日)
(取りまとめ中)

鯨ヶ沢 (2月11~15日)

ヤリイカ	底建網	66隻	7,972.6kg (7,978.6kg)
	底曳網	1隻	6.0kg
マダイ	底建網	63隻	31.2kg
ブリ	底建網	30隻	1.5kg
ウスメバル	底建網	66隻	5.1kg
マダラ	底建網	66隻	4,692.5kg
マアジ	底建網	27隻	189.0kg
サクラマス	底建網	27隻	26.5kg
アブラツノザメ	底曳網	2隻	572.0kg

(2月16~20日)

ヤリイカ	釣り	1隻	8.6kg
	底建網	63隻	15,054.0kg (15,179.4kg)
	底曳網	1隻	116.8kg
マダイ	底建網	33隻	10.8kg
ブリ	底建網	33隻	9.0kg
ウスメバル	底建網	33隻	13.6kg
マダラ	底建網	33隻	4,713.1kg

大戸瀬 (新深浦) (2月26~29日)
(取りまとめ中)

三厩 (2月26~29日)

ヤリイカ	定置網	47隻	278.4kg
ウスメバル	釣り	9隻	246.5kg
アブラツノザメ	延縄	1隻	100.0kg

鯨ヶ沢 (2月21~25日)

ヤリイカ	釣り	6隻	44.6kg
	底建網	62隻	13,977.5kg (14,171.1kg)
	底曳網	3隻	149.0kg
マダイ	底建網	50隻	10.6kg
ブリ	底建網	21隻	0.4kg
ウスメバル	底建網	62隻	100.5kg
マダラ	底建網	62隻	2,294.3kg (2,350.9kg)
	底曳網	2隻	56.6kg
サクラマス	底建網	21隻	0.7kg
アブラツノザメ	底曳網	2隻	153.0kg

(2月26~29日)

ヤリイカ	釣り	4隻	40.4kg
	底建網	72隻	8,449.3kg (8,534.1kg)
	底曳網	1隻	44.4kg
マダイ	底建網	36隻	4.8kg
	底曳網	1隻	3.2kg
ブリ	底建網	36隻	3.5kg
マダラ	底建網	36隻	2,841.7kg (2,850.3kg)
	底曳網	1隻	8.6kg
サクラマス	底建網	36隻	13.0kg
アブラツノザメ	底曳網	1隻	105.0kg

平館 (外ヶ浜) (2月26~29日)
(取りまとめ中)

佐井 (2月26~29日)
(取りまとめ中)

尻労 (2月26~29日)

ヤリイカ	釣り	4隻	610.0kg
サクラマス	釣り	19隻	206.0kg

深浦 (2月26~29日)

ヤリイカ	定置網	2隻	14.0kg
	底建網	1隻	33.0kg (60.3kg)
	底曳網	2隻	13.3kg
マダイ	定置網	1隻	0.5kg
	底曳網	1隻	0.5kg (1.0kg)
ブリ	釣り	1隻	10.8kg
	定置網	2隻	14.6kg (25.4kg)
ウスメバル	釣り	7隻	165.5kg (168.7kg)
	底建網	2隻	3.1kg
	底曳網	1隻	0.1kg
マダラ	定置網	3隻	98.6kg
	底曳網	2隻	2,057.0kg (2,155.6kg)
サバ類	定置網	1隻	3.0kg
サクラマス	定置網	3隻	224.6kg
ハタハタ	底曳網	2隻	420.0kg

大畑 (2月26~29日)

ヤリイカ	釣り	1隻	3.0kg
	定置網	9隻	3,069.0kg (3,397.0kg)
	底建網	6隻	325.0kg
マダイ	定置網	1隻	1.0kg
ブリ	底建網	1隻	0.8kg
マダラ	定置網	1隻	6.0kg
	底建網	4隻	60.2kg (66.2kg)
サバ類	底建網	1隻	0.8kg
サクラマス	釣り	72隻	1,784.0kg (1,816.0kg)
サケ	定置網	1隻	5.0kg

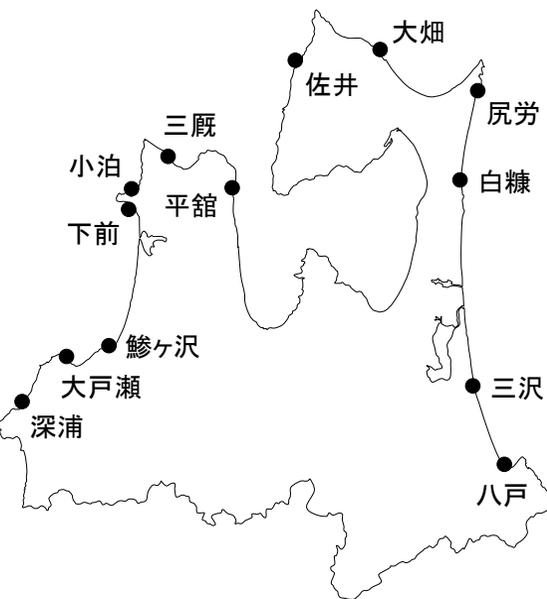
白糠 (2月26~29日)

ヤリイカ	釣り	54隻	2,248.0kg
ウスメバル	釣り	29隻	8.2kg
マダラ	釣り	26隻	21.0kg
サクラマス	釣り	55隻	540.2kg

三沢 (2月26~29日)
(取りまとめ中)

八戸 (2月26~29日)

スルメイカ	底曳網	17隻	54.0kg
マダラ	底曳網	36隻	274,988.0kg



沿岸各地の水温

(2月26～29日)

日本海 5℃～8℃台
陸奥湾 5℃～9℃台

津軽海峡 6℃～8℃台
太平洋 5℃～7℃台

今回は平均前回差が-0.2度となりました。

前年と比べると、日本海で-1.3度、津軽海峡で-0.7度、陸奥湾では+0.2度、太平洋では+0.8度となり、平均前年差は-0.2度となっています。

平年と比べると日本海、津軽海峡で「平年並み」、陸奥湾、太平洋で「やや高い」となっています。

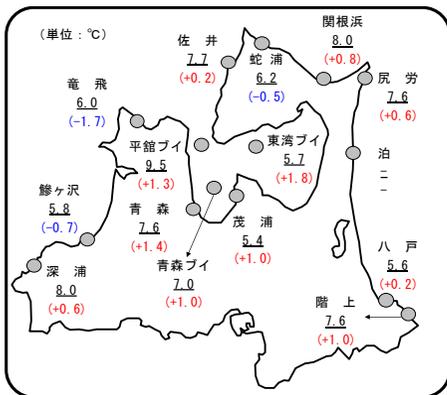


図 定地水温(2月26～29日)
平均値(平年差)アイ1m

表 沿岸各地の水温 (2月26～29日)

(単位:℃)

		水温	前回差	前年差	平年差
日本海	深浦	8.0	-1.0	-0.6	+0.6
	鰺ヶ沢	5.8	-1.0	-1.9	-0.7
	平均	6.9	-1.0	-1.3	-0.0
津軽海峡	竜飛	6.0	-0.8	-1.3	-1.7
	佐井	7.7	+0.1	+0.1	+0.2
	蛇浦	6.2	+0.8	-0.6	-0.5
	関根浜	8.0	-0.7	-1.0	+0.8
	平均	7.0	-0.2	-0.7	-0.3
陸奥湾	青森	7.6	+0.0	-0.1	+1.4
	茂浦	5.4	-0.1	-0.3	+1.0
	平館アイ	9.5	+0.0	+0.8	+1.3
	青森アイ	7.0	-0.5	-	+1.0
	東湾アイ	5.7	+0.6	+0.5	+1.8
	平均	7.0	+0.0	+0.2	+1.3
太平洋	尻労	7.6	+0.2	+0.9	+0.6
	泊	-	-	-	-
	八戸	5.6	-0.6	+0.1	+0.2
	階上	7.6	-0.2	+1.4	+1.0
	平均	6.9	-0.2	+0.8	+0.6
全体平均		7.0	-0.2	-0.2	+0.5

※竜飛は26日のみの値

太平洋の海況 (2月28日～29日、表面水温分布)

概況：沿岸水温は7℃～8℃台

○太平洋沿岸域の表面水温

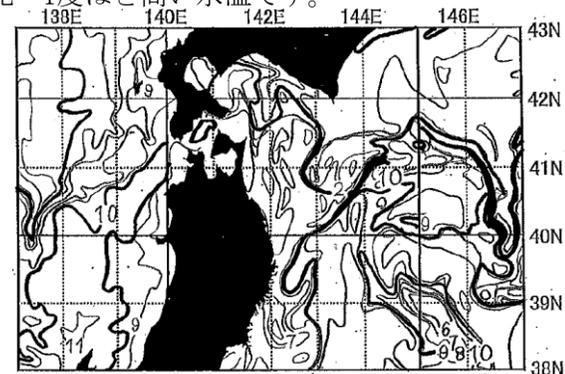
前回と比べほぼ同じ水温となっています。これは前年同期と比べ1度ほど高い水温です。

日本海の場合 (2月28日～29日、表面水温分布)

概況：沿岸水温は8℃～9℃台

○日本海沿岸域の表面水温

前回と比べほぼ同じ水温となっています。これは前年同期と比べ1度ほど高い水温です。



資料：(社)漁業情報サービスセンター
北部太平洋海況速報 第95号 3月1日発行

○「旬の磯の恵みを味わう！味噌汁はもちろんトッピングにも！」

青森において厳冬の今から早春にかけて旬を迎える海藻を紹介します。

厳冬の1～2月のぎりっとシバレル浜の恵みは、イワノリ、フノリ、マツモ（松穂）でしょうか。産地以外では乾燥品が貴重なものとして流通していますが、生をいただくのは、産地青森の贅沢です。味噌汁だけでなく魚鍋などにもパツと散らすと香ばしくいただけます。

イワノリ、フノリは波の飛沫（シブキ）がかかる岩・石の表面に付着しています。イワノリの食べ方のお勧めは、おにぎりです。青天の霹靂ならベストですね。フノリは2月28日に恒例の下北半島は風間浦村の冬の風物詩「布海苔採り体験ツアー」が開催されました。「布海苔投石事業発祥の地碑」と「布海苔発祥の由来」がある風間浦村は、全国に先んじて増養殖事業に取り組んだ歴史があります。マツモはその形が松の葉状で、褐色の生のマツモをマツモ鍋（トッピング）すると、パ～と鮮やかな緑色に変わる。かぐわしい磯の香を鼻孔の奥まで伝えてくれる。東通村では季節限定2月下旬から3月上旬までの数日しかとらないため、貴重なものです。道の駅などで見かけたら即ゲットすべきものです。その他、旬の海藻ではアカバギンナンソウ（太平洋八戸周辺）があり、アカハタ（モチ）（煮詰めて固めたもの）として郷土食となっています。最後に、春を告げる海藻・ワカメ。青森市のアスパム2階特設コーナーにて県立郷土館の企画展「北東北のわかめ」が開催されています（写真）。特に、県内外各地の見事な実物標本のパネル展示、ワカメの形態とその一生などの映像紹介などあります。産地により大きさや形態の違いがよく分かります。開催は4月11日まで。

海藻の食べるころは、ワカメのメカブを除くといずれも成長途中の若芽（幼体）が中心です。これから春に向かって成長が進みます。食物繊維が豊富な産地の旬の恵みをもりもり食べましょう。



写真 アスパム2階特設コーナー
県立郷土館の企画展の様子