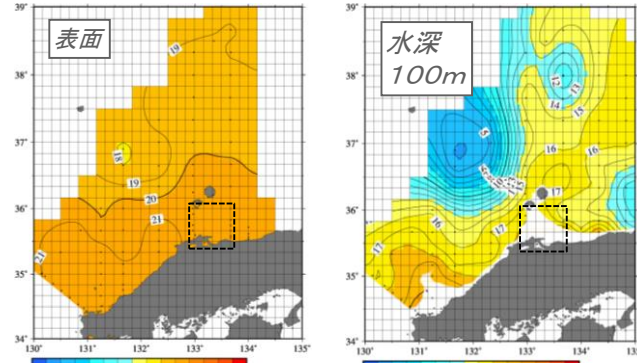
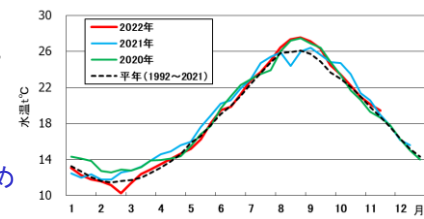




鳥取沿岸の水温

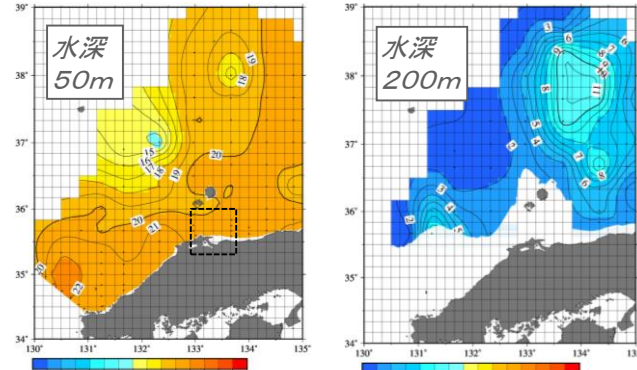
鳥取県栽培漁業センター 沈砂槽
(電話:0858-34-3321)

11月中旬 19.5℃
平年より 0.7℃高め



随岐海峡と鳥取県沖(点線範囲内)の平均水温は20.4℃(19.8～20.7℃)です。
【前年差:-1.3℃、平年(直近30年)差:-0.46℃】

平均水温は18.9℃(15.2～18.7℃)を示しています。
【前年差:-0.48℃、平年(直近30年)差:-0.16℃】



平均水温は20.2℃(19～20.9℃)です。
【前年差:-1.46℃、平年(直近30年)差:-0.51℃】

鳥取県沖に10℃以上を示す暖水域があります。

水産試験場

2022年(令和4年)漁期のズワイガニ漁の見通し

鳥取県水産試験場試験船「第一鳥取丸」で10月12日～10月31日にかけて山陰沖の水深185m～430mの海域の合計28調査地点で着底トロールによるズワイガニ漁期前調査を行いました。漁期前の推定資源量は下記のとおりとなりました。



松葉がに…前年平年(直近3ヶ年)を下回る。

昨年引き続き資源状況が厳しいことが伺える結果。甲幅12cm以上の大型個体が10.5～12cmの小～中型個体より多い結果となり、大型中心の水揚げとなる予想。

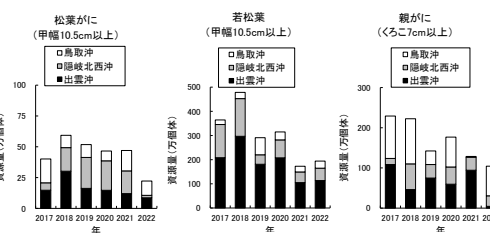
若松葉…前年並みで平年を下回る。

資源状況はやや回復傾向にある。漁期の短縮、水揚げ枚数の制限等の規制を引き続き行っており、その効果が資源の回復に繋がっていることが推測される。漁獲規制により前漁期並みの水揚げとなる予想。

親がに…前年並みかやや下回り、平年を下回る。

鳥取沖で資源が回復傾向にあり、出雲沖で大幅に減少。出雲沖では調査海域外にクロコがいる可能性もあり、アカコの資源状況は前年並みであることから、親がこの漁獲量は前年並みかやや減少と予想。

【年別海域別の資源量】



11月15日までの松葉がにの水揚げは62tで前年並(対前年比105%)、親がにも85tで前年並(対前年比98%)の水揚げとなっている。
松葉がにに漁期開始当初、甲幅12cm以上の大型のサイズが主体の水揚げとなっていたが、直近の状況では大型がいる海域は獲り進めた感があり、現在はやや小型のサイズの割合が増えてきている模様。

★お知らせ★

令和4年度第1回境港地区漁況連絡会議を開催します。
会場 鳥取県水産試験場 試験船「第一鳥取丸」

日時: 令和4年12月13日(火)午後1時30分から午後3時30分
場所: 鳥取県境港水産物地方卸売市場2号上屋 2階大研修室
議題: 海洋環境、浮魚類、底魚類の見通しについて
特別講演: 「日本海西部のズワイガニ資源の今後の見通しについて(仮題)」
国立研究開発法人 水産研究・教育機構 底魚資源部 研究員 佐久間 啓氏

令和4年4月から下記2社の広告を1年間掲載することになりました。

潮に夢を

共和水産株式会社

代表取締役 前橋 知之

〒684-0006 鳥取県境港市栄町65番地
TEL:0859-44-7171(代) FAX 0859-42-6530

11月上旬の水塊配置と対馬暖流

鳥根沖冷水域	N36° 10' 以北に13℃以下の冷水域が認められます。
随岐諸島周辺の冷水	N37° 40' 以北に13℃以下の冷水域が認められます。
山陰・若狭沖冷水域	兵庫沖N35° 50' 以北に13℃以下の冷水域が認められます。
対馬暖流の流路	主流は朝鮮半島東岸に沿って北方に向かい、一部が鳥根沖冷水域に沿って鳥根半島沖から北に向かい流れると考えられます。随岐諸島北方・兵庫県沖の冷水域周辺では反時計回りの流れが生じます。

*県内の漁獲情報については水産試験場ホームページ(鳥取県水産試験場で検索してください)に詳しく掲載しています。是非ご利用ください。

水産振興課・漁業調整課

～～～「まるごと境港市場」を実施しました！！～～～

令和4年11月13日に、鳥取市にある直売所「JAグリーン千代水「愛菜館」にて、境港市場や境港の水産物を紹介する企画「まるごと境港市場」を実施しました。

この企画は、今年8月の県営境港水産物地方卸売市場の高度衛生管理化された2号上屋の完成に合わせ、県民の皆さんへの新市場の認知度向上及び県産水産物のPR強化を目的に、境港に馴染みが薄い県東部に向けて実施したキャラバン活動です。

内容として、境港市場や境港の主な漁法の紹介のパネル展示、保冷用シャーベットアイス体験、境港産加工品やお土産品の販売、「出前かっこ館」の他、ツバス、アジ、サバなどの鮮魚袋詰め放題企画では、約200名の参加があり、多くの方に境港の魚を食べる機会を提供することができました。

今後は、県中部や県外に向けても、全国に誇る流通拠点施設である境港市場と県産水産物のPRとして「まるごと境港市場」を展開していきます。

【物販ブース正面】

【境港市場パネル展示】

【鮮魚袋詰め放題】

(担当)水産振興課 0857-26-7317

栽培漁業センター

サザエの付着物を効率的に除去して蓄養出荷してみませんか？

本県産サザエの一部については、砂噛みや付着物が多く、選別の甘い状態が市場評価に影響し、課題となっています。そこで、当センターでは、①コンクリートミキサーによる付着物除去、②選別、③蓄養出荷の試験を行い、下表の結果でした。

デモ機をお持ちしますので、興味のある漁協や漁業者の方々には当センター(TEL:0858-34-3321)までご連絡ください。

漁業者の声

「これを使ったら、1個1個手で除去する作業にはもう戻れません。とても楽になりました。」

供試数	攪拌時間	付着物除去	5日後生残率
約50個体	5分	約6割	100%
	10分	約8割	100%

攪拌前

↓

10分攪拌後

攪拌後

いつの時代も、技術とサービスをもって水産業・漁業の皆様を支援してまいります

西日本ニチモウ株式会社

本社 山口県下関市小月小島2丁目3-17 〒750-1136
電話 083-282-4041(代表) FAX 083-282-0424
境港営業所 鳥取県境港市栄町67番地 〒684-0006 電話 0859-44-0475 FAX 0859-42-6330