青　水　振　号　外
令和７年７月22日

報道機関各位

青森県農林水産部水産局水産振興課長
（　公印省略　）

ホタテガイ採苗速報について

令和７年度第１４号のホタテガイ採苗速報を発行したので、お知らせします。

報道機関用提供資料	
担当課 担当者	水産振興課 栽培・資源管理グループＧＭ　山田嘉暢
電話番号	直通０１７－７３４－９５９４ 内線４６６５
報道監	農林水産部次長　及川正顕 内線４９６６

令和7年度　第14号　（通刊806号）　　発行　令和7年7月22日

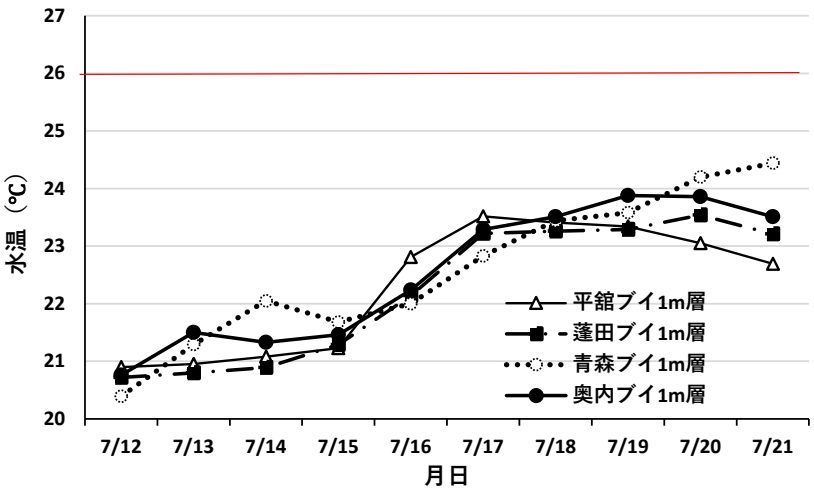
ホタテガイ採苗速報

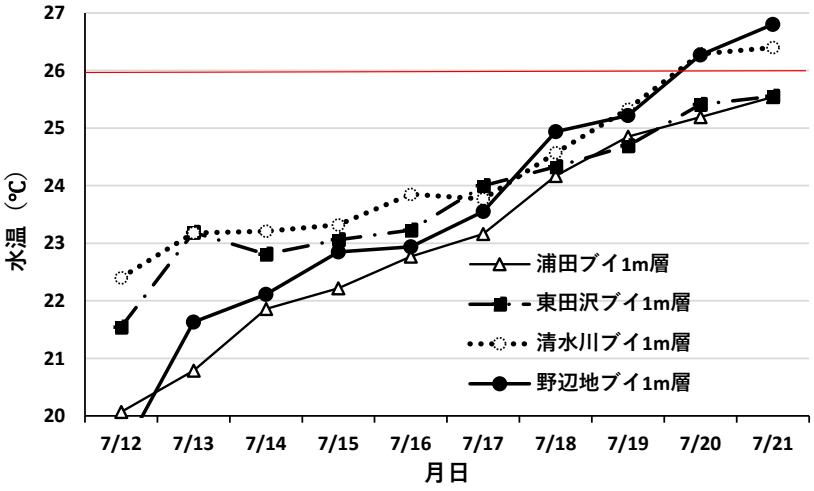
（地独）青森県産業技術センター
水産総合研究所
ホタテガイ振興室、漁場環境部

表層の水温が26℃を超える地点が見られました
水温に注意して、早めに稚貝採取を終えましょう

1　海　況

7月21日時点の陸奥湾の表層（1m層）の日平均水温は、図1のとおりで、一部海域で**26℃を超えました**（各ブイの詳細は、海ナビ@あおもりを参照）。





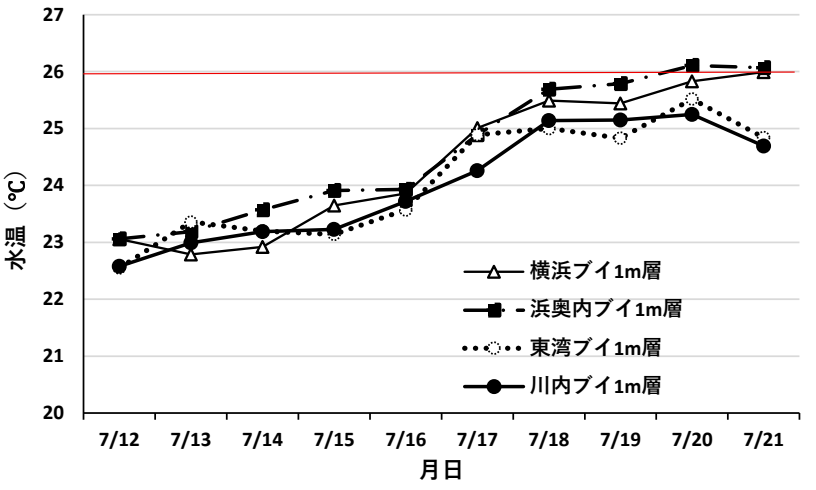


図1　海況自動観測ブイと水温観測ブイ（1m層）での日平均水温の変化

2　稚貝採取の注意点

稚貝は、水温が26℃を超えるとへい死する危険性が高まります（図2）。稚貝採取を行っている地区では、自分の地区の水温をよく確認し、下記の注意点を参考にしながら、早めに稚貝採取を終えましょう。

高水温時の稚貝採取の注意点

- 作業は早朝の涼しい時間帯に行い、タライや水槽の水温が上がらないように、シート等で直射日光を防ぎましょう。
- タライや水槽の水は出来るだけ深い水深帯から汲み上げるようにしましょう。
- 水温が高くなるほど、海水中に溶けている酸素の量が少なくなるので、タライや水槽の水はかけ流しにするか頻繁に交換しましょう。

また、中層の水温も今後さらに上昇することが予想されるので、中層が23℃を超えたら施設を水温の低い下層に沈めたまま動かさないようにしましょう。

水温	～19℃	20℃	21℃	22℃	23℃	24℃	25℃	26℃	27℃～
稚貝					成長鈍化	成長停止 衰弱		危険	急死

図2　稚貝の成長と生残率に与える水温の影響

発行元：地方独立行政法人
青森県産業技術センター　水産総合研究所
住　所：青森県東津軽郡平内町大字茂浦字月泊10
TEL：017-755-2155　FAX：017-755-2156

水産総合研究所ホームページURL：https://www.aomori-itc.or.jp/soshiki/sui_sougou/
ホタテガイ採苗速報 携帯電話用QRコード（①）
海ナビ@あおもり 全モバイル端末共用QRコード（②）
ほたてナビ スマートフォン用QRコード（③）
① ② ③