

1 飽和食塩水の準備【粉碎天日塩を推奨】（アース接続を確認 → 感電・電食の防止）

- ① 真水または海水を水槽に30cm入れる。【深さ 30cm＝約1t＝約1000L】
- ② 食塩を入れる。【真水(食塩16袋)または 海水(食塩15袋)】
- ③ 10～20分間攪拌して食塩水濃度を確認する。【飽和濃度 約26.3%】

2 海藻の網袋詰め作業と網袋の投入

- ① 湯通し・冷却後の海藻を計量して網袋に詰める。
- ② 網袋の口を結束バンド(使い捨て型1本、再利用型2本)やヒモ等で縛る。
- ③ 食塩を水槽に追加投入する。
- ④ 網袋に詰めた海藻を水槽に投入する。

3 食塩の追加投入（食塩の追加投入方式(1)～(3)は各自で選択すること）

(1) 2008年方式（岩手県での導入率：約80% ※【2008年+ α 方式を含む】）

留意点① 海藻の重量を正確に計測すること。

留意点② 塩漬前後、塩漬中（30～40経過後）に塩水濃度を必ず確認すること。

留意点③ 塩漬中の飽和濃度の低下→濃度確認→追加塩投入→飽和状態で塩漬を30分間延長

留意点④ 浮き玉塩袋投入法（浮き玉+食塩半袋+網目の細かい袋）も飽和濃度の維持に有効

ワカメ (kg)	網袋数 (25kg詰め)	網袋数 (20kg詰め)	食塩量 (袋)	食塩量 (kg)
100	4	5	1	25
200	8	10	2	50
300	12	15	3	75
400	16	20	4	100
500	20	25	5	125

コンブ (kg)	網袋数 (25kg詰め)	網袋数 (20kg詰め)	食塩量 (袋)	食塩量 (kg)
100	4	5	1.2	30
200	8	10	2.4	60
300	12	15	3.6	90
400	16	20	4.8	120
500	20	25	6.0	150

(2) 2008年+ α 方式（食塩をやや過剰に加え、塩不足による事故を未然に防ぐもの）

ワカメ (kg)	網袋数 (25kg詰め)	網袋数 (20kg詰め)	食塩量 (袋)
300	12	15	3.5～4
400	16	20	4.5～5
500	20	25	5.5～6

(3) 2013年方式 (岩手県での導入率：約20%)

留意点⑤ 海藻に食塩が多く付着するので必ず網目の細かい袋を使用すること。

留意点⑥ 食塩使用量は2008年方式と比べて増加する(ワカメで30%、コンブで10%)。

留意点⑦ 水槽底に食塩が厚く堆積しやすいので注意。 ※留意点①～③も遵守すること。

ワカメ・コンブ (kg)	網袋数 (25kg詰め)	網袋数 (20kg詰め)	食塩量 (袋)	食塩量 (kg)
75	3	-	1	25
100	4	5	1袋+1/3袋	33.3
200	8	10	2袋+2/3袋	66.7
300	12	15	4	100
400	16	20	5袋+1/3袋	133.3
500	20	25	6袋+2/3袋	166.7

4 塩漬作業 (網袋別の塩漬時間と攪拌速度の設定)

攪拌速度	塩漬時間
網目の細かい袋(白色) 20～25kg詰め → 30.5～31.5Hz ※漁期後半31.5Hz	ワカメ 60～70分間 ※漁期後半70分間 長切りコンブ 60～70分間 ※漁期後半70分間 刻みコンブ 65～75分間 ※漁期後半70～75分間
網目の粗い袋(白色) 20～25kg詰め → 29.5～30.5Hz ※漁期後半30.5Hz	
網目の粗い袋(青色) 15～20kg詰め → 28.5～29.5Hz ※漁期後半29.5Hz	

※原藻の総重量や大きさで攪拌速度と塩漬時間を加減すること。

※網袋の動きが悪い場合には、攪拌速度を1～2Hz程度早めること。

※網袋の耐久性は異なるので攪拌速度の上限に留意すること。

※飽和食塩水は3～4日間(海藻1トン/日)毎・又は3～4トン塩漬毎に交換する。

※飽和食塩水の使用期間は目安です(異臭や濁りが強くなったら交換すること)。

参考：網袋の種類と仕様 (耐久性や価格に差があるので注意)

網目の粗い袋	サイズ (縦×横)	網目サイズ	取っ手の 数	搾りヒモ の有無	色	海藻重量 (kg)
①(株)三玄	84cm×58cm	2mm×1mm	2	有	白	20～25
②(株)北村漁網店	93cm×65cm	2.5mm×2mm		無		
③石村工業(株)	87cm×55cm	3mm×2mm		1		
④アサヤ(株)	70cm×40cm	2mm×2mm	1			

網目の細かい袋	サイズ (縦×横)	網目サイズ	取っ手数	搾りヒモ	色	海藻重量 (kg)
①アサヤ(株)	90cm×45cm	0.2～0.3mm四方	1	無	白	20～25
②泰興(株)			3			
③(株)北村漁網店			1			

※網袋の仕様は各社で異なり、毎年変化するので購入前に確認すること。

※ 水産技術センターH26年報 (<http://www2.pref.iwate.jp/~hp5507/report/kekka14/02-5-4-1.pdf>) もご覧下さい。