

魚種別水揚げ情報
八戸港

(一社) 漁業情報サービスセンター
2013. 7. 1

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ スチロール	2,310C/S	50~120g	¥1,300~1,200-	各社加工原料	
ヤリイカ スチロール	24C/S	コミ	¥3,500~2,000-	市内鮮魚	
マダラ 木箱	346	2~5入	¥5,000~2,000-	市内鮮魚	
マダラ スチロール	1,055C/S	2~9入	¥2,000~300-	市内鮮魚	
バラ マダラ	4.1t	コミ	¥400~380-	冷凍で一部輸出	10k単価
スケソウダラ 木箱	16	コミ	¥200~400-	冷凍で一部輸出	
バラ スケソウダラ	18.1t	コミ	¥249~244-	市内鮮魚 一部関東方面	10k単価
ナメタカレイ スチロール	720C/S	コミ	¥7,000~2,000-	市内鮮魚 一部関東方面	
宗八カレイ スチロール	33C/S	コミ	¥2,500~1,000-	市内鮮魚 一部関東方面	
オイランカレイ スチロール	143C/S	コミ	¥4,500~3,000-	市内鮮魚 一部関東方面	
鮫カレイ スチロール	18C/S	コミ	¥3,000~1,500-	市内鮮魚 一部関東方面	
赤カレイ スチロール	29C/S	コミ	¥3,000~1,500-	市内鮮魚 一部関東方面	
アブラカレイ スチロール	21C/S	コミ	¥4,000~1,000-	市内鮮魚 一部関東方面	
その他カレイ	26C/S	コミ	¥4,000~800-	市内鮮魚 一部関東方面	
ヒラメ スチロール	201C/S		¥5,000~1,500-	市内鮮魚 一部関東方面	
毛ガニ スチロール	2C/S		¥2,000-		
アブラツノザメ 木箱	46	8~15入	¥2,500~1,500-	市内加工原料	
キアンコウ 木箱	52	1~8入	¥5,000~2,000-	鮮魚出荷 (関東方面)	一部市内
吉次 スチロール	219C/S	20~9入	¥24,000~2,000-	鮮魚出荷 (関東方面)	一部市内
タコ類	52	コミ	¥7,000~2,000-	市内加工原料	
マサバ	ヤ 400k	500~300g	¥6,500~2,500-	鮮魚出荷 (名古屋中心)	一部市内
ゴマサバ		500~300g	¥3,500~1,500-		
ホヤ	270k	大、中、小	¥7,000~4,000-	市内で販売	
ウニ	212P	コミ	¥2,200~1,400-	市内で販売	

八戸港

2013. 7. 2

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ スチロール	791C/S	2~10入	¥2,800~1,000-	鮮魚出荷 (東京、関東、市内)	釣り物 下氷
吉次 スチロール	3C/S	12~20入	¥24,000~20,000-	東京鮮魚	釣り物
マサバ・ゴマサバ	ヤ 100k	600~300g	¥6,000~2,400-	市内鮮魚	
メジ	9本	10~14k	¥10,000~9,000-	市内鮮魚	
スルメイカ スチロール	25C/S	25~40入	¥1,500~800-	市内鮮魚	
ムラサキイカ	2,618C/S	下足 (大) (中) 、耳	¥5,250~2,200-	市外 加工原料	
ホヤ	39体	大、中、小	¥6,500~3,800-	市内鮮魚	
ウニ	193P	コミ	¥2,150~1,500-	市内鮮魚	

八戸港

2013. 7. 3

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ スチロール	293C/S	2~10入	¥4,500~1,650-	中央市場へ 一部市内鮮魚	釣り物
キアンコウ					
吉次 スチロール	2C/S	14入	¥20,000-	中央市場へ 一部市内鮮魚	釣り物
		22入	¥16,800-		
タコ類 木箱	3	コミ	¥4,500-	中央市場へ 一部市内鮮魚	釣り物
マサバ	ヤ 40k	500~300g	¥7,000~4,000-	市内鮮魚	
ゴマサバ	ヤ 40k	500~300g	¥3,000~2,000-	市内鮮魚	
ホヤ	22体	大、中、小	¥7,000~5,000-	市内鮮魚	
ウニ	146P	200g	¥2,200~1,500-	市内鮮魚	

魚種別水揚げ情報
八戸港

(一社) 漁業情報サービスセンター
2013. 7. 5

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
ヒラツメガニ スチロール	17C/S	コミ (オス、メス)	¥ 5,000~1,500-	市内鮮魚	サシアミ
中羽イワシ	ヤ 8t		¥ 7,500-	中央市場鮮魚出荷	地元小型旋網 10k単価
サバ	ヤ 40k	600~300g	¥ 6,000~1,500-	市内鮮魚	
イナダ	ヤ 5本	7~2k	¥ 2,600~1,900-	市内鮮魚	
ホヤ	47体	コミ	¥ 10,000~4,700-	市内鮮魚	
ウニ	196P	200g	¥ 2,600~1,500-	市内鮮魚	

八戸港 2013. 7. 6

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
中羽イワシ	ヤ 8t	ヤ 130~60g	¥ 4,500-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	小旋
カタクチイワシ	ヤ 1t	ヤ 20~10g	¥ 251-	エサ用冷凍	小旋
サバ	コミ 40k	600~300g	¥ 6,000~1,500-	市内鮮魚	
イナダ	若干	6~2k	¥ 2,600~1,900-	市内鮮魚	
スルメイカ スチロール	31C/S	20~40入	¥ 3,700~550-	市内鮮魚	7/5もの
スルメイカ スチロール	524C/S	20~40入	¥ 2,400~1,500-	市内鮮魚	7/6昼イカ
ホヤ	118体	コミ	¥ 8,900~5,500-	市内鮮魚	
ウニ	290P	コミ	¥ 2,400~1,500-	市内鮮魚	

八戸港 2013. 7. 9

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	5	コミ	¥ 3,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	釣り物
マダラ スチロール	533C/S	1~10入	¥ 3,600~1,700-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	釣り物
スケソウダラ 木箱	5	コミ	¥ 1,000~800-	加工原料	釣り物
スケソウダラ スチロール	15C/S	コミ	¥ 1,000-	加工原料	釣り物
ヒラツメガニ スチロール	14C/S	コミ	¥ 4,600~500-	市内鮮魚	サシアミ
吉次 スチロール	2C/S	13~20入	¥ 22,000~17,000-	中央市場鮮魚	釣り物
タコ類	8C/S	コミ	¥ 250-	市内鮮魚	釣り物
カタクチイワシ	31t	8~13g	¥ 230-	エサ用冷凍	小旋
サバ	ヤ 80k			市内鮮魚	
イナダ	16尾			市内鮮魚	
スルメイカ スチロール	628C/S	15~40入	¥ 1,700~700-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	
ムラサキイカ	2,546C/S	6~25入	¥ 5,250~2,125-	加工原料	
ホヤ	24体	大、中、小	¥ 8,000~5,500-	市内鮮魚	
ウニ	287P	200g	¥ 2,400~1,300-	市内鮮魚	

魚種別水揚げ情報
八戸港

(一社) 漁業情報サービスセンター
2013. 7. 12

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	7	コミ 10~20入	¥ 2,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	釣り物
マダラ スチロール	1,413C/S	1~12入	¥ 3,500~1,700-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	釣り物
スケソウダラ 木箱	4	8~10入	¥ 1,000-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	釣り物
スケソウダラ スチロール	57C/S	6~10入	¥ 800~700-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚 加工原料	釣り物
ヒラツメガニ スチロール	15C/S	コミ	¥ 6,500~5,000-	市内鮮魚	カゴ
吉次 スチロール	3C/S	9~16入	¥ 28,000~10,000-	中央市場鮮魚	釣り物
タコ類	4C/S	コミ 大、中	¥ 6,500~4,000-	市内鮮魚	釣り物
キアコウ 木箱	5	1~4入	¥ 4,000~2,000-	市内鮮魚	
サバ	70k	コミ 600~300g	¥ 4,000~2,000-	市内鮮魚	
スルメイカ スチロール	1,484C/S	20~40入	¥ 2,800~1,000-		7/11昼イカ 後続船アリ
スルメイカ スチロール	1,486C/S	20~40入	¥ 3,000~1,400-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	7/12昼イカ
ホヤ	22体	大、中、小	¥ 12,000~6,000-	市内鮮魚	
ウニ	317P	コミ 200g	¥ 2,500~1,400-	市内鮮魚	

八戸港

2013. 7. 13

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	5	コミ	¥ 3,000-	一部中央市場鮮魚 市内鮮魚	
マダラ スチロール	290C/S	1~12入	¥ 3,700~1,800-	一部中央市場鮮魚 市内鮮魚	
スケソウダラ 木箱	2	12~15入	¥ 1,300-	一部中央市場鮮魚 市内鮮魚	
スケソウダラ スチロール	10C/S	8~12入	¥ 900-	一部中央市場鮮魚 市内鮮魚 加工原料	
ヒラツメガニ スチロール	11C/S	コミ	¥ 6,100~2,600-	市内鮮魚	
毛ガニ スチロール	3C/S	9~20入	¥ 8,500~5,000-	市内鮮魚	
吉次 スチロール	2C/S	9~12入	¥ 21,000~10,000-	中央市場鮮魚	
タコ類 木箱	15	コミ	¥ 6,000~3,600-	市内鮮魚	
シイラ	19尾	3~1k	¥ 1,300-	市内鮮魚	10k単価
イナダ	41尾	8~1k	¥ 2,500~1,800-	市内鮮魚	10k単価
サバ	コミ 2	500~300g	¥ 2,500~1,600-	市内鮮魚	
スルメイカ スチロール	2570C/S	15~40入	¥ 2,500~900-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	7/13昼イカ
ホヤ	51体	大、中、小	¥ 14,500~4,500-	市内鮮魚	
ウニ	292P	コミ	¥ 2,500~1,550-	市内鮮魚	

魚種別水揚げ情報
八戸港

(一社) 漁業情報サービスセンター
2013. 7. 16

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	4	コミ 10入	¥ 3,000-	市内鮮魚 市内加工原料 一部中央市場鮮魚	釣り物
マダラ スチロール	280C/S	2~8入	¥ 3,300~2,000-	市内鮮魚 市内加工原料 一部中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ 木箱	1	コミ 8入	¥ 1,800-	市内鮮魚 市内加工原料 一部中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ スチロール	11C/S	6~10入	¥ 1,050-	市内鮮魚 市内加工原料 一部中央市場鮮魚	釣り物
ヒラツメガニ スチロール	17C/S	コミ	¥ 8,000~500-	市内鮮魚	カゴ
毛ガニ スチロール	21C/S	8~25入	¥ 7,500~2,500-	市内鮮魚	カゴ
吉次 スチロール	1C/S	14入	¥ 27,000-	中央市場鮮魚	釣り物
タコ類 木箱	22	コミ	¥ 5,000~3,000-	市内鮮魚	釣り物
中羽イワシ	ヤ 1t	60~120g	¥ 2,200-	中央市場鮮魚	小旋
ヒラマサ	ヤ 170本	8~1k	¥ 10,000~4,500-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	10k単価
イナダ	ヤ 200本	4~1k	¥ 1,800~1,300-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
サバ	コミ 300k	600~300g	¥ 4,500~3,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	3,075C/S	20~40入	¥ 1,900~700-		7/15昼イカ
スルメイカ スチロール	5,063C/S	20~40入	¥ 1,950~800-		7/16昼イカ
スルメイカ 冷凍	12,522C/S	21~100入	¥ 3,110~2,000-	市内鮮魚 一部北海道方面	
ホヤ	47体	コミ 大、中、小	¥ 8,500~3,500-	市内鮮魚	
ウニ	380P	コミ 200g	¥ 2,300~1,300-	市内鮮魚	

八戸港

2013. 7. 17

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	1	コミ	¥ 2,500-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	釣り物
マダラ スチロール	1,773C/S	1~12入	¥ 3,000~1,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ 木箱	6	コミ	¥ 1,300-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚 市内加工原料	釣り物
スケソウダラ スチロール	63C/S	6~10入	¥ 1,000~800-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚 市内加工原料	釣り物
ヒラツメガニ スチロール	11C/S	コミ	¥ 6,300~1,500-	市内鮮魚	
吉次 スチロール	3C/S	9~18入	¥ 28,000~11,800-	中央市場鮮魚	釣り物
タコ類	12	コミ	¥ 4,000~2,000-	市内鮮魚	
スルメイカ	ヤ 27t	60~120g	¥ 1,800~1,600-	市内加工原料の冷凍	小旋
スルメイカ スチロール	7,787C/S	20~40入	¥ 2,800~960-		7/17昼イカ
スルメイカ 冷凍	5,135C/S	21~100入	¥ 2,929~1,969-	市内鮮魚	
ホヤ	32体	コミ	¥ 8,200~2,000-	市内鮮魚	
ウニ	245P	200g	¥ 2,200~1,300-	市内鮮魚	

八戸港

2013. 7. 18

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ スチロール	791C/S	1~12入	¥ 3,300~1,200-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	釣り物
バラ マダラ	3	コミ	¥ 2,500-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ 木箱	7	コミ 10~18入	¥ 1,000~700-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ スチロール	47C/S	6~10入	¥ 1,000-	加工原料 市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	釣り物
ヒラツメガニ スチロール	18C/S	コミ	¥ 6,000~500-	市内鮮魚	カゴ
毛ガニ スチロール	24C/S	8~28入	¥ 10,000~3,500-	市内鮮魚	カゴ
吉次 スチロール	1C/S	14入	¥ 25,000-	中央市場鮮魚	釣り物
タコ類	29C/S	コミ	¥ 4,500~2,000-	市内鮮魚	釣り物
スルメイカ スチロール	309C/S	20~40入	¥ 4,500~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	7/18昼イカ
ホヤ	1体	コミ	¥ 5,500-	市内鮮魚	
ウニ	281P	コミ 200g	¥ 2,100~1,400-	市内鮮魚	

魚種別水揚げ情報
八戸港

(一社) 漁業情報サービスセンター
2013. 7. 19

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ スチロール	439C/S	1~12入	¥2,500~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ スチロール	31C/S	5~11入	¥900-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
ヒラツメガニ スチロール	8C/S	ゴミ	¥4,600~2,000-	市内鮮魚	釣り物
タコ類	1C/S	ゴミ	¥1,000-	市内鮮魚	釣り物
スルメイカ スチロール	2,930C/S	20~40入	¥3,950~1,200-		7/19昼イカ
ホヤ	8体	ゴミ	¥9,700~4,600-	市内鮮魚	
ウニ	287P	ゴミ 200g	¥2,300~1,400-	市内鮮魚	

八戸港 2013. 7. 20

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ スチロール	20C/S	4~6入	¥3,000~2,000-	市内鮮魚	
ヒラツメガニ スチロール	19C/S	ゴミ	¥7,800~2,500-	市内鮮魚	
毛ガニ スチロール	26C/S	8~28入	¥9,000~3,500-	市内鮮魚	
シイラ バラ	ヤ 5t	4~2k	¥400~390-		
シイラ	ヤ 100本	7~4k	¥500~300-		
サバ ゴミ	70k	500~300g	¥3,500~1,500-	市内鮮魚	
スルメイカ スチロール	1,0648C/S	20~40入	¥2,700~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
ホヤ	24体	ゴミ	¥12,000~7,000-	市内鮮魚	
ウニ	297P	ゴミ 200g	¥2,300~1,500-	市内鮮魚	

八戸港 2013. 7. 22

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	3	ゴミ	¥1,500-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚 市内加工原料	釣り物
マダラ スチロール	1,249C/S	1~12入	¥3,300~1,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚 市内加工原料	釣り物
スケソウダラ 木箱	9	ゴミ	¥1,400~800-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚 市内加工原料	釣り物
スケソウダラ スチロール	153C/S	8~12入	¥1,500~1,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚 市内加工原料	釣り物
ヒラツメガニ スチロール	21C/S	ゴミ	¥7,500~1,000-	市内鮮魚	カゴ
毛ガニ スチロール	18C/S		¥7,500~1,000-	市内鮮魚	カゴ
吉次 スチロール	2C/S	16~18入	¥29,900~16,000-	中央市場鮮魚	釣り物
タコ類	27C/S	ゴミ	¥3,000~2,500-	市内鮮魚	カゴ
マサバ・ゴマサバ	34t	100~500g	¥1,000~350-		
中羽イワシ	8t	70~180g	¥559-		
スルメイカ マジリ含	319t	70~200g	¥1,700~1,200-		
スルメイカ マジリ含	24t	70~200g	¥1,450~660-		小旋
スルメイカ スチロール	9,878C/S	20~40入	¥2,700~700-	中央市場鮮魚 市内鮮魚	7/22 昼イカ
ホヤ	32体	ゴミ		市内鮮魚	
ウニ	388P	ゴミ 200g	¥2,300~1,000-	市内鮮魚	

魚種別水揚げ情報
八戸港

(一社) 漁業情報サービスセンター
2013. 7. 23

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	4	コミ 10~15入	¥1,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚 加工原料	釣り物
マダラ スチロール	412C/S	1~10入	¥3,000~700-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚 加工原料	釣り物
スケソウダラ 木箱	4	コミ	¥1,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚 加工原料	釣り物
スケソウダラ スチロール	61C/S	6~12入	¥1,000~800-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚 加工原料	釣り物
ヒラツメガニ スチロール	16C/S	コミ	¥5,200~3,000-	市内鮮魚	サシアミ
毛ガニ スチロール	2C/S	コミ	¥3,500~2,800-	市内鮮魚	カゴ
吉次 スチロール	3C/S	14~21入	¥28,500~19,600-	中央市場鮮魚	釣り物
タコ類	7C/S	コミ	¥3,500~2,500-	市内鮮魚	釣り物
マサバ・ゴマサバ	135t	100~500g	¥630~420-	加工原料 一部中央市場鮮魚	
中羽イワシ	219t	70~140g	¥400~255-	加工原料 一部中央市場鮮魚	
スルメイカ マジリ	237t	80~220g	¥1,500~810-	加工原料	
サバ パラ	¥8t	100~500g	¥650~630-	加工原料	
イナダ	5	4~2k	¥3,500-	加工原料	
スルメイカ スチロール	8,043C/S	20~40入	¥2,000~800-	中央市場鮮魚 一部市内鮮魚	7/23昼イカ
ホヤ	7体	コミ	¥8,000~5,000-	市内鮮魚	
ウニ	301P	コミ 200g	¥2,200~1,200-	市内鮮魚	

八戸港

2013. 7. 24

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	4	コミ	¥2,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	釣り物
マダラ スチロール	1,335C/S	1~12入	¥3,100~1,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ 木箱	4	コミ	¥1,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ スチロール	110C/S	6~10入	¥1,100~500-	加工原料 市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	釣り物
ヒラツメガニ スチロール	13C/S	コミ	¥4,600~1,500-	市内鮮魚	カゴ
毛ガニ スチロール	12C/S	コミ 9~28入	¥9,500~3,000-	市内鮮魚	カゴ
吉次 スチロール	5C/S	9~21入	¥29,000~10,500-	中央市場鮮魚	釣り物
タコ類	10C/S	コミ	¥3,000~2,000-	市内鮮魚	カゴ・釣り物
マサバ・ゴマサバ	130t	100~500g	¥700~529-	加工原料	
スルメイカ マジリ	135t	70~200g	¥1,800~1,381-	加工原料	
サバ	¥13t	100~500g	¥690-		
シイラ	¥300k	1~3k	¥360-		
スルメイカ スチロール	6,214C/S	20~40入	¥2,800~1,300-		7/24昼イカ
ホヤ	20体	コミ	¥7,300~3,000-	市内鮮魚	
ウニ	208P	コミ 200g	¥1,900~1,250-	市内鮮魚	

八戸港

2013. 7. 25

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	4	コミ	¥2,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	釣り物
マダラ スチロール	363C/S	1~8入	¥3,300~1,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
スケソウダラ スチロール	16C/S	4~10入	¥1,100-	加工原料 市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
ヒラツメガニ スチロール	11C/S	コミ	¥5,900~500-	市内鮮魚	サシアミ
吉次 スチロール	5C/S	12~24入	¥24,600~14,000-	中央市場鮮魚	
タコ類	1C/S	コミ	¥2,000-	市内鮮魚	
活タコ	2~4t	3~15k	¥7,000~4,000-	市内鮮魚	カゴ 10k準備 マダコ、水ダコ、ヤナギダコ
ムラサキイカ 冷凍	13,306C/S	耳取、耳、下足(大) 下足(中) ナンコツ	¥5,500~2,000-		
ウニ	243P	コミ 200g	¥2,100~1,300-	市内鮮魚	

魚種別水揚げ情報
八戸港

(一社) 漁業情報サービスセンター
2013. 7. 26

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
ヒラツメガニ スチロール	12C/S	コミ	¥ 8,600~2,500-	市内鮮魚	カゴ
ホヤ	11体	コミ	¥ 11,000~4,000-	市内鮮魚	
ウニ	231P	コミ 200g	¥ 2,200~1,400-	市内鮮魚	

八戸港 2013. 7. 27

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ スチロール	49C/S	2~6入	¥ 2,000~1,700-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	カゴ
ヒラツメガニ スチロール	10C/S	コミ	¥ 8,000~3,000-	市内鮮魚	カゴ
毛ガニ スチロール	7C/S	9~28入	¥ 7,000~2,600-	市内鮮魚	カゴ
タコ類 木箱	17	コミ	¥ 6,000~4,500-	市内鮮魚	カゴ
タコ類 バラ	ヤ 2t	3~15k	¥ 7,000~4,000-	市内鮮魚	カゴ
イナダ	ヤ 50本	8~1k	¥ 5,000~2,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
サバ	ヤ 150k	コミ 500~300g	¥ 4,350~3,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
シイラ	ヤ 60本	3~5k	¥ 1,500~600-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	905C/S	20~40入	¥ 4,600~2,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	7/27昼イカ
ホヤ	12体	コミ	¥ 13,000~5,000-	市内鮮魚	
ウニ	284P	コミ 200g	¥ 2,000~1,450-	市内鮮魚	

八戸港 2013. 7. 29

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	4	コミ	¥ 3,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
マダラ スチロール	314C/S	1~8入	¥ 4,000~1,800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ 木箱	4	コミ	¥ 1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	釣り物
スケソウダラ スチロール	25C/S	8~10入	¥ 1,700~1,450-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
ヒラツメガニ スチロール	22C/S	コミ	¥ 9,000~1,500-	市内鮮魚	カゴ
毛ガニ スチロール	22C/S	8~28入	¥ 10,000~3,900-	市内鮮魚	カゴ
吉次 スチロール	3C/S	14~18入	¥ 29,000~12,500-	中央市場鮮魚	釣り物
バラ タコ	ヤ 3t	コミ	¥ 7,000~4,000-	市内鮮魚	カゴ
イナダ	ヤ 300k	4~3k	¥ 6,000~3,000-	市内鮮魚	
サバ	ヤ 20k	コミ 400~200g	¥ 2,500~1,500-	市内鮮魚	
スルメイカ 木箱	9	バラ	¥ 2,700-		7/29昼イカ
スルメイカ スチロール	9,459C/S	20~40入	¥ 2,400~800-		7/29昼イカ
ムラサキイカ 冷凍	14,309C/S	6~40入	¥ 5,380~2,000-		
ウニ	250P	コミ 200g	¥ 2,300~1,450-	市内鮮魚	

魚種別水揚げ情報
八戸港

（一社）漁業情報サービスセンター
2013. 7. 30

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	4	コミ	¥2,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	1,108C/S	1~12入	¥2,900~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	1	コミ	¥1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	
スケソウダラ スチロール	124C/S	8~12入	¥1,000~700-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
ヒラツメガニ スチロール	14C/S	コミ	¥7,000~4,000-	市内鮮魚	
毛ガニ スチロール	3C/S	9~28入	¥6,000~3,000-	市内鮮魚	
吉次 スチロール	4C/S	8~14入	¥28,000~9,000-	中央市場鮮魚	
マサバ・ゴマサバ	117t	400~100g	¥700~411-		
中羽イワシ	17t	130~60g	¥600~400-		
スルメイカ	マヅリ 85t	220~130g	¥1,700~700-		
イナダ	15本	4~2k	¥5,000~1,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
サバ	コミ ヤ200k	800~200g	¥5,500~1,500-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	6,125C/S	15~40入	¥2,500~800-		7/30昼イカ
スルメイカ 冷凍	9,294C/S	6~40入	¥5,080~2,100-	加工原料	一部北海道方面
ホヤ	17体	コミ	¥13,500~5,500-	市内鮮魚	
ウニ	156P	コミ 200g	¥2,200~1,700-	市内鮮魚	

八戸港

2013. 7. 31

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	8	コミ	¥2,200-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
マダラ スチロール	400C/S	1~8入	¥3,300~1,300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ 木箱	3	コミ	¥1,300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	釣り物
スケソウダラ スチロール	8C/S	6~10入	¥1,600-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
ヒラツメガニ スチロール	18C/S	コミ	¥9,000~2,500-	市内鮮魚	カゴ
毛ガニ スチロール	10C/S	8~28入	¥11,000~3,900-	市内鮮魚	カゴ
吉次 スチロール	1C/S	17入	¥25,000-	中央市場鮮魚	釣り物
タコ類	ヤ 3t	コミ	¥6,000~3,000-	市内鮮魚	カゴ
マサバ・ゴマサバ	576t	100~600g	¥700~450-	加工原料	
中羽イワシ	7t	70~110g	¥700-	加工原料	
スルメイカ	マヅリ 53t	70~200g	¥1,220~870-	加工原料	
シイラ	6本	4~1k	¥1,000~500-	市内鮮魚	
サバ	2C/S	コミ	¥3,000~2,000-	市内鮮魚	
ムラサキイカ	18,972C/S	6~60入	¥5,100~2,300-	加工原料	
ホヤ	13体	コミ	¥12,000~6,000-	市内鮮魚	
ウニ	91P	コミ 200g	¥2,350~2,000-	市内鮮魚	