

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. 8. 1

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	6	コミ	¥ 3,700-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	631C/S	1~12入	¥ 4,000~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	1	コミ	¥ 2,100-	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	81C/S	6~15入	¥ 2,000~1,200-	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	¥ 7,700~1,500-	市内鮮魚	
毛ガニ スチロール	7C/S	12~25入	¥ 5,000~2,600-	市内鮮魚	
吉次 スチロール	1C/S	12入	¥ 20,000-	中央市場鮮魚	
タコ類	¥ 1 t	コミ	¥ 5,000~4,000-	市内鮮魚	
スルメイカ 木箱	10	コミ	¥ 2,000-		7/31昼イカ
スルメイカ スチロール	5,835C/S	15~40入	¥ 2,500~800-		7/31昼イカ 8/1出漁中
ムラサキイカ	12,891C/S	6~40入	¥ 5,500~2,350-	加工原料	
ホヤ	7体	コミ	¥ 11,000~5,500-	市内鮮魚	
ウニ	227 P	コミ 200 g	¥ 2,550~2,000-	市内鮮魚	

八戸港

2013. 8. 2

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	6	コミ	¥ 3,200-	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	¥ 4,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ 木箱	2	コミ	¥ 2,200-	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	12C/S	5~10入	¥ 1,800~1,300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
ヒラツメガニ スチロール	19C/S	コミ	¥ 6,500~3,000-	市内鮮魚	カゴ
毛ガニ スチロール	18C/S	9~35入	¥ 11,000~3,500-	市内鮮魚	カゴ
吉次 スチロール	4C/S	8~14入	¥ 26,000~9,000-	中央市場鮮魚	釣り物
タコ類	¥ 2 t	コミ	5,000~2,500-	市内鮮魚	カゴ
マサバ・ゴマサバ	350 t	600~200 g	¥ 1,088~690-	一部中央市場鮮魚	
スルメイカ (マジリ)	564 t	300~120 g	¥ 2,100~1,300-	加工原料	一部北海道方面
イナダ	17	12~2k	¥ 4,600~2,500-	市内鮮魚	一部名古屋市場鮮魚
サバ	1,800k	600~200 g	¥ 5,000~715-	市内鮮魚	一部名古屋市場鮮魚
シイラ	¥ 630 k	5~2k	¥ 3,000~400-	市内鮮魚	一部名古屋市場鮮魚
スルメイカ スチロール	3,097C/S	15~40入	¥ 2,800~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	8/1昼イカ
スルメイカ スチロール	2,662C/S	15~40入	¥ 3,250~1,300-		8/2昼イカ
ホヤ	16体	コミ	¥ 14,000~4,600-	市内鮮魚	
ウニ	215 P	コミ 200g	¥ 2,450~2,000-	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. 8. 3

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	25	コミ	¥2,900~2,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
マダラ スチロール	1,574C/S	1~12入	¥3,300~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ 木箱	4	コミ	¥2,000~1,500-	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	110C/S	5~15入	¥1,100~900-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
ヒラツメガニ スチロール	18C/S	コミ	¥8,000~2,700-	市内鮮魚	カゴ
毛ガニ スチロール	4C/S	10~24入	¥4,400~2,500-	市内鮮魚	カゴ
吉次 スチロール	6C/S	12~22入	¥30,000~14,000-	中央市場鮮魚	
タコ類	ヤ 2t	コミ	¥6,000~2,200-	市内鮮魚	カゴ
マサバ・ゴマサバ	35t	600~200g	¥1,063~511-	加工原料	一部名古屋鮮魚
スルメイカ (マジリ)	223t	250~100g	¥2,100~1,200-	加工原料	一部北海道方面
サバ	コミ 200k	600~300g	¥5,300~1,500-	加工原料	一部名古屋鮮魚
シイラ	10尾	5~1k	¥1,000-	加工原料	一部名古屋鮮魚
スルメイカ スチロール	3,056C/S	15~40入	¥3,100~1,000-		8/3昼イカ
ホヤ	13体	コミ	¥12,000~5,000-	市内鮮魚	
ウニ	237P	コミ 200g	¥2,700~2,300-	市内鮮魚	

八戸港 2013. 8. 5

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	4	コミ	¥2,300~2,000-		
マダラ スチロール	837C/S	1~10入	¥2,900~1,500-		
スケソウダラ 木箱	1	コミ	¥1,000-		
スケソウダラ スチロール	7C/S	5~10入	¥1,400-		
ヒラツメガニ スチロール	19C/S	コミ	¥10,000~2,200-		
毛ガニ スチロール	14C/S	9~35入	¥9,500~3,000-		
吉次 スチロール	4C/S	12~16入	¥29,000~14,000-		
タコ類	ヤ 2t	コミ	¥5,000~3,700-		
中羽イワシ	14t	80~140g	¥2,000~1,700-		小旋
ムラサキイカ	5,865C/S	6~60入	¥5,950~2,400-		
ホヤ	7体	コミ	¥11,000~2,300-		
ウニ	250P	コミ 200g	¥2,900~2,500-		

八戸港 2013. 8. 6

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ スチロール	770C/S	1~10入	¥2,300~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ スチロール	118C/S	5~12入	¥1,500~700-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
ヒラツメガニ スチロール	9C/S	コミ	¥8,000~2,500-	市内鮮魚	カゴ
タコ類	ヤ 2t	コミ	¥6,000~3,000-	市内鮮魚	カゴ
マサバ・ゴマサバ	30.3t	300~600g	¥1,111~800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
中羽イワシ	155t	70~120g	¥781~531-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スルメイカ (マジリ)	205t	70~250g	¥2,210~1,189-	加工原料	
秋サケ	若干	2~4k	¥2,600~1,000-	市内鮮魚	
サバ	ヤ 1t	700~200g	¥5,000~2,000-	市内鮮魚	ゴマサバ多い
スルメイカ スチロール	5,791C/S	15~40入	¥1,900~700-		8/5もの 8/6出漁中
ホヤ	5体	コミ	¥15,000~8,000-	市内鮮魚	
ウニ	127P	コミ 200g	¥2,900~2,300-	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. 8. 7

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ スチロール	392C/S	1~10入	¥2,900~1,300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ スチロール	1C/S	ゴミ	¥1,700-	加工原料	釣り物
ヒラツメガニ スチロール	12C/S	ゴミ	¥9,700~7,000-	市内鮮魚	カゴ
毛ガニ スチロール	9C/S	9~28入	¥9,000~2,000-	市内鮮魚	カゴ
吉次 スチロール	4C/S	12~11入	¥25,800~11,300-	中央市場鮮魚	釣り物
タコ類	ヤ 2t	ゴミ	¥6,000~2,500-	市内鮮魚	カゴ
マサバ・ゴマサバ	150t	300~600g	¥1,306~720-	加工原料 鮮魚	
中羽イワシ	60t	70~120g	¥1,222~460-	加工原料 鮮魚	
スルメイカ (マジリ)	128t	80~250g	¥2,300~1,400-	加工原料	
秋サケ	若干				
サバ	ヤ 170k	600~300g	¥4,500~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
平政	20本	1k~500g	¥8,000~5,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	4,206C/S	15~40入	¥2,500~1,000-		8/6もの 8/7出漁中
ムラサキイカ	4,477C/S	6~30入	¥7,000~2,450-	加工原料	
ホヤ	15体	ゴミ	¥8,000~6,000-	市内鮮魚	
ウニ	196P	ゴミ 200g	¥2,700~2,000-	市内鮮魚	

八戸港 2013. 8. 8

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	1	ゴミ	¥2,000-	加工原料	釣り物
マダラ スチロール	1,348C/S	1~10入	¥2,300~1,300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ スチロール	129C/S	4~12入	¥1,500~1,000-	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	ゴミ	¥7,000~1,000-	市内鮮魚	カゴ
吉次 スチロール	4C/S	12~16入	¥24,700~13,000-	中央市場鮮魚	釣り物
タコ類	ヤ 1t	ゴミ	¥6,000~4,000-	市内鮮魚	カゴ
マサバ・ゴマサバ	7t	200~600g	¥1,218~1,010-	加工原料 中央市場鮮魚	
中羽イワシ	6t	70~140g	¥758~550-	加工原料 中央市場鮮魚	
スルメイカ (マジリ)	115t	80~250g	¥2,300~1,411-	加工原料	
中羽イワシ	ヤ 132t	60~120g	¥716~371-		小旋
秋サケ	若干	1~4k	¥3,000-		
サバ	40k	ゴミ	¥4,000~1,500-	市内鮮魚	
スルメイカ スチロール	7,494C/S	15~40入	¥2,000~800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	8/7もの
ムラサキイカ	12,087C/S	6~50入	¥6,270~2,500-	加工原料	
ホヤ	29体	ゴミ	¥9,000~3,800-	市内鮮魚	
ウニ	357P	ゴミ 200g	¥2,600~1,550-	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. 8. 9

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ スチロール	495C/S	1~10入	¥2,000~800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ スチロール	15C/S	5~10入	¥1,500~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
ヒラツメガニ スチロール	24C/S	コミ	¥7,000~2,000-	市内鮮魚	カゴ
毛ガニ スチロール	13C/S	9~35入	¥10,000~2,500-	市内鮮魚	カゴ
吉次 スチロール	8C/S	10~24入	¥24,000~17,500-	中央市場鮮魚	釣り物
タコ類	ヤ 2t	コミ	¥7,000~3,000-	市内鮮魚	カゴ
マサバ・ゴマサバ	9t	200~600g	¥1,466~1,400-	加工原料	
スルメイカ (マジリ)	132t	70~250g	¥2,400~1,740-	加工原料	
秋サケ	若干	1~3k	¥3,000-	市内鮮魚	
サバ (コミ)	30k	600~300g	¥4,600~2,500-	市内鮮魚	
スルメイカ スチロール	7,709C/S	15~40入	¥2,300~900-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
ムラサキイカ	20,920C/S	6~40入	¥6,600~2,556-	加工原料	
ホヤ	34体	コミ	¥7,000~4,000-	市内鮮魚	
ウニ	268C/S	コミ 200g	¥2,800~1,600-	市内鮮魚	

八戸港 2013. 8. 10

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	1	コミ	¥400-		釣り物
マダラ スチロール	1,554C/S	1~10入	¥1,700~400-		釣り物
スケソウダラ スチロール	138C/S	4~15入	¥500-		釣り物
ヒラツメガニ スチロール	19C/S	コミ	¥10,000~4,600-		カゴ
吉次 スチロール	12C/S	12~24入	¥17,000~8,000-		釣り物
タコ類	ヤ 1t	コミ	¥7,000~3,500-		カゴ
マサバ・ゴマサバ	14.5t	200~600g	¥1,111~950-		
スルメイカ (マジリ)	198t	70~250g	¥2,390~1,189-		
サバ	ヤ 30k	コミ	¥3,000~2,600-		
スルメイカ スチロール	3,569C/S	15~40入	¥3,250~800-		8/9もの
ムラサキイカ	12,101C/S	6~60入	¥6,740~2,560-		
ホヤ	44体	コミ	¥8,500~4,500-		
ウニ	355P	コミ 200g	¥2,600~1,600-		

八戸港 2013. 8. 12

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ スチロール	188C/S	1~6入	¥1,100~500-	市内鮮魚	
ヒラツメガニ スチロール	63C/S	コミ	¥6,000~3,000-	市内鮮魚	カゴ
毛ガニ スチロール	20C/S	6~28入		市内鮮魚	カゴ
吉次 スチロール	2C/S	10~12入	¥22,000~6,000-	市内鮮魚	釣り物
タコ類	ヤ 4t	コミ	¥7,000~3,000-	市内鮮魚	カゴ
スルメイカ (マジリ)	593t	80~250g	¥2,300~1,500-	加工原料	
サバ (コミ)	ヤ 30k		¥5,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
イナダ	ヤ 150本	7~1k	¥1,000~500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	3,128C/S	15~40入	¥2,300~600-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	8/11もの 8/12出漁中
ホヤ	146体	コミ	¥7,000~4,000-	市内鮮魚	
ウニ	4,811P	コミ 200g	¥3,300~1,500-	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. 8. 16

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ スチロール	22C/S	2~7入	¥1,300~600-	市内鮮魚	釣り物
ヒラツメガニ スチロール	28C/S	ゴミ	¥13,100~1,500-	市内鮮魚	カゴ
毛ガニ スチロール	4C/S	9~28入	¥12,000~3,500-	市内鮮魚	カゴ
タコ類	¥ 2t	ゴミ	¥6,500~2,500-		カゴ
スルメイカ スチロール	1,548C/S	15~40入	¥3,900~800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	8/15もの 8/16出漁中
ホヤ	3C/S	ゴミ	¥16,000~7,000-	市内鮮魚	
ウニ	161P	ゴミ 200g	¥2,750~2,300-	市内鮮魚	

八戸港 2013. 8. 17

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ スチロール	174C/S	1~6入	¥3,300~1,800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ スチロール	11C/S	5~10入	¥1,800-	加工原料	釣り物
ヒラツメガニ スチロール	46C/S	ゴミ	¥11,000~1,500-	市内鮮魚	カゴ
毛ガニ スチロール	2C/S	11~22入	¥6,000~2,500-	市内鮮魚	カゴ
吉次 スチロール	2C/S	12~16入	¥24,000~15,000-	中央市場鮮魚	釣り物
タコ類	¥ 500k	ゴミ	¥6,000~3,500-	市内鮮魚	カゴ
マサバ・ゴマサバ	4.2t	200~600g	¥1,550~1,000-	市内鮮魚	
スルメイカ (マジリ)	144t	80~300g	¥2,475~1,701-	加工原料	
サバ	¥ 250k	300~600g	¥9,000~4,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
イナダ	¥ 6t	2~4k	¥1,400~1,300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	5,896C/S	15~40入	¥3,800~1,300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	8/16もの
スルメイカ スチロール	6,627C/S	15~30入	¥2,100~1,000-		8/17昼イカ
スルメイカ 冷凍	410C/S	26~70入	¥2,280~2,000-	加工原料	
ムラサキイカ	8,296C/S	6~30入	¥6,789~2,570-	加工原料	
ホヤ	6体	ゴミ	¥15,000~8,000-	市内鮮魚	
ウニ	139P	ゴミ 200g	¥3,600~2,800-	市内鮮魚	

八戸港 2013. 8. 19

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	34C/S	ゴミ	¥7,000~3,500-	市内鮮魚	カゴ
タコ類	¥ 1t	ゴミ	¥6,000~3,500-	市内鮮魚	カゴ
マサバ・ゴマサバ	若干		¥1,000-	市内鮮魚	
スルメイカ (マジリ)	1,050 t	¥ 80g~300g	¥2,250~1,600-	加工原料	
スルメイカ (マジリ)	58t	¥ 80g~300g	¥1,880~1,600-	加工原料	小旋網
サバ	¥ 10k	ゴミ 200g~600g	¥6,000-	市内鮮魚	
スルメイカ スチロール	6,277C/S	15~30入	¥2,350~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	8/19もの
スルメイカ 冷凍	4,110C/S	16~80入	¥3,410~2,000-	加工原料 一部鮮魚	
ホヤ	15体	ゴミ	¥11,800~5,500-	市内鮮魚	
ウニ	261P	ゴミ 200g	¥2,900~1,500-	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. 8. 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	1,215C/S	1~12入	¥2,350~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ 木箱	16	5~20入	¥2,100~2,000-	加工原料	釣り物
スケソウダラ スチロール	115C/S	5~12入	¥1,500~1,000-	市内鮮魚	釣り物
ヒラツメガニ スチロール	78C/S	ゴミ	¥5,000~1,500-	市内鮮魚	カゴ
毛ガニ スチロール	10C/S	9~30入	¥9,000~2,500-	市内鮮魚	カゴ
吉次 スチロール	7C/S	12~20入	¥24,000~5,000-	中央市場鮮魚	釣り物
タコ類	¥1t	ゴミ	¥6,000~1,800-	市内鮮魚	カゴ
マサバ・ゴマサバ	37t	30g~600g	¥900~345-	加工原料	
スルメイカ (マジリ)	347t	80g~350g	¥2,100~1,000-	加工原料	
スルメイカ スチロール	5,887C/S	15~30入	¥2,500~500-		8/20昼イカ
スルメイカ 冷凍	6,750C/S	16~80入	¥2,700~1,950-	加工原料 一部鮮魚	
ウニ	162P	ゴミ 200g	¥2,300~1,600-	市内鮮魚	

八戸港 2013. 8. 21

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	8	ゴミ	¥2,750~2,100-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	釣り物
マダラ スチロール	1,353C/S	1~12入	¥2,800~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ 木箱	13	ゴミ	¥2,000~1,300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ スチロール	61C/S	4~12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	37C/S	ゴミ	¥5,000~800-	市内鮮魚	カゴ
吉次 スチロール	8C/S	12~20入	¥26,500~18,000-	中央市場鮮魚	釣り物
タコ類	¥300k	ゴミ	¥5,000~1,000-	市内鮮魚	カゴ
マサバ・ゴマサバ	54t	100g~600g	¥1,141~630-	加工原料 一部中央市場鮮魚	
スルメイカ (マジリ)	520t	80g~300g	¥2,000~1,325-	加工原料	
イナダ	143本	5k~3k	¥2,600~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	4,589C/S	15~30入	¥2,000~1,200-		8/21昼イカ
スルメイカ 冷凍	13,718C/S	16~70入	¥4,000~1,500-	加工原料	
ウニ	123P	ゴミ 200g	¥2,600~1,650-	市内鮮魚	

八戸港 2013. 8. 22

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	26	ゴミ	¥3,200~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
マダラ スチロール	1,901C/S	1~12入	¥3,000~800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ 木箱	9	ゴミ	¥7,200~1,000-	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	108C/S	5~12入	¥1,000~900-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
ヒラツメガニ スチロール	45C/S	ゴミ	¥5,000~1,900-	市内鮮魚	カゴ
毛ガニ スチロール	10C/S	7~24入	¥11,000~4,000-	市内鮮魚	カゴ
吉次 スチロール	3C/S	5~10入	¥10,000~5,000-	中央市場鮮魚	釣り物
タコ類	¥2t	ゴミ	¥6,000~2,000-	市内鮮魚	カゴ
マサバ・ゴマサバ	11t	100g~600g	¥1,237~909-	市内鮮魚	
スルメイカ (マジリ)	445t	80g~300g	¥2,300~1,596-	加工原料	
スルメイカ (マジリ)	20t	80g~300g	¥2,300~1,781-	加工原料	小旋
サバ	¥100k	100g~600g	¥2,500~2,000-	市内鮮魚	
イナダ	¥350本	2k~5k	¥2,600~500-	市内鮮魚	
スルメイカ スチロール	5,654C/S	15~30入	¥2,000~900-	市内鮮魚	8/22もの
スルメイカ 冷凍	19,390C/S	16~100入	¥3,100~2,044-	加工原料	
ウニ	199P	ゴミ 200g	¥2,600~1,500-	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. 8. 23

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	19	コミ	¥2,000~1,000-		
マダラ スチロール	852C/S	1~10入	¥3,200~1,000-		
スケソウダラ 木箱	22	コミ	¥1,500~800-		
スケソウダラ スチロール	60C/S	4~10入	¥1,400~800-		
ヒラツメガニ スチロール	50C/S	コミ	¥6,000~1,800-		
吉次 スチロール	8C/S	10~24入	¥26,000~5,000-		
タコ類	1t	コミ	¥6,000~3,500-		
マサバ・ゴマサバ	11t	100g~600g	¥1,237~909-		
スルメイカ (マジリ)	445t	80g~300g	¥2,300~1,596-		
スルメイカ スチロール	4,199C/S	15~30入	¥2,250~800-		8/23もの
ホヤ	5体	コミ	¥11,000~10,000-		
ウニ	242P	コミ 200g	¥2,600~1,500-		

八戸港 2013. 8. 26

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	13	コミ	¥1,700-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
マダラ スチロール	1,864C/S	1~12入	¥3,300~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ 木箱	15	コミ	¥1,600~1,300-	加工原料	釣り物
スケソウダラ スチロール	79C/S	4~12入	¥1,400~800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
ヒラツメガニ スチロール	76C/S	コミ	¥4,400~500-	市内鮮魚	カゴ
毛ガニ スチロール	12C/S	7~30入	¥10,000~2,500-	市内鮮魚	カゴ
吉次 スチロール	9C/S	6~22入	¥25,100~9,000-	中央市場鮮魚	釣り物
タコ類	ヤ 1t	コミ	¥6,000~2,500-	市内鮮魚	カゴ
スルメイカ 冷凍	10,010C/S	16~70入	¥2,819~2,110-	加工原料	
ホヤ	11体	コミ	¥8,900~5,000-	市内鮮魚	
ウニ	264P	コミ 200g	¥2,200~1,200-	市内鮮魚	

八戸港 2013. 8. 27

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	1	コミ	¥2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
マダラ スチロール	354C/S	1~10入	¥3,200~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ 木箱	1	コミ	¥1,300-	加工原料	釣り物
スケソウダラ スチロール	5C/S	4~8入	¥1,400~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
ヒラツメガニ スチロール	94C/S	コミ	¥5,600~500-	市内鮮魚	カゴ
吉次 スチロール	2C/S	10~16入	¥16,000~9,000-	中央市場鮮魚	釣り物
タコ類	ヤ 1t	コミ	¥6,000~2,500-	市内鮮魚	カゴ
マサバ・ゴマサバ	114t	100g~600g	¥1,669~1,189-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スルメイカ (マジリ)	55t	100g~350g	¥2,450~1,749-	加工原料	
イナダ	ヤ 1.3t	5k~3k	¥2,600~2,500-	市内鮮魚	
サバ	ヤ 130k	300g~600g	¥9,000~1,500-	市内鮮魚	
スルメイカ 木箱	92C/S	バラ	¥3,300~3,000-		8/27昼イカ
スルメイカ スチロール	584C/S	15~30入	¥3,100~1,500-		8/26もの
スルメイカ スチロール	6,802C/S	15~30入	¥1,650~1,000-		8/27昼イカ
スルメイカ 冷凍	20,386C/S	17~70入	¥2,600~2,150-		
ホヤ	22体	コミ	¥7,600~4,000-		
ウニ	102P	コミ 200g	¥2,650~1,250-		

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. 8. 28

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	2	コミ	¥1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
マダラ スチロール	1,488C/S	1~12入	¥3,300~700-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ スチロール	36C/S	5~12入	¥1,500~600-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
ヒラツメガニ スチロール	48C/S	コミ	¥4,000~600-	市内鮮魚	カゴ
毛ガニ スチロール	9C/S	11~28入	¥10,000~1,500-	市内鮮魚	カゴ
吉次 スチロール	7C/S	8~18入	¥25,000~5,000-	中央市場鮮魚	釣り物
タコ類	¥300k	コミ	¥5,800~2,500-	市内鮮魚	カゴ
マサバ・ゴマサバ	669t	100g~800g	¥1,400~981-	加工原料 一部中央市場鮮魚	
スルメイカ (マジリ)	147t	100g~350g	¥2,350~1,800-	加工原料 一部中央市場鮮魚	
ウニ	47P	コミ 200g	¥2,700~1,800-	市内鮮魚	

八戸港 2013. 8. 29

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	6	コミ	¥1,500-	加工原料	釣り物
マダラ スチロール	708C/S	1~12入	¥3,000~600-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ 木箱	2	コミ	¥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	26C/S	5~12入	¥1,800~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
ヒラツメガニ スチロール	52C/S	コミ	¥3,500~1,800-	市内鮮魚	カゴ
吉次 スチロール	1C/S	16入	¥17,000-	中央市場鮮魚	釣り物
タコ類	¥50k	コミ	¥3,000~2,500-	市内鮮魚	カゴ
サバ	160t	200g~400g	¥830~780-	加工原料	積 (釧路沖)
サワラ	35尾	2k~3k	¥8,700-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
サバ	¥200k	200g~600g	¥6,000~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
イナダ	60尾	3k~5k	¥3,000~2850-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	6,573C/S	15~30入	¥2,200~1,250-		8/29昼イカ
スルメイカ 冷凍	15,406C/S	16~80入	¥2,809~2,120-	加工原料	
ホヤ	8体	コミ	¥11,900~9,500-	市内鮮魚	
ウニ	186P	コミ 200g	¥2,750~1,950-	市内鮮魚	

八戸港 2013. 8. 30

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	1	コミ	¥500-	加工原料	釣り物
マダラ スチロール	498C/S	1~12入	¥3,000~500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ 木箱	8	コミ	¥700-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
スケソウダラ スチロール	29C/S	6~12入	¥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	46C/S	コミ	¥3,000~600-	市内鮮魚	カゴ
毛ガニ スチロール	2C/S	12~16入	¥2,500~1,500-	市内鮮魚	カゴ
タコ類	¥1.5t	コミ	¥5,500~4,000-	市内鮮魚	カゴ
マサバ・ゴマサバ	126t	200g~600g	¥1,369~1,380-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
スルメイカ (マジリ)	271t	100g~350g	¥2,600~1,380-	加工原料	
サバ	164t	200g~500g	¥1,389~651-	加工原料	積
サバ	¥300k	200g~600g	¥4,000~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
イナダ	¥60本	3k~4k	¥3,100~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
サワラ	¥11本	3k~2k	¥10,500~10,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	384C/S	15~30入	¥2,700~1,100-	中央市場鮮魚	8/30昼イカ
ホヤ	21体	コミ	¥10,000~3,500-	市内鮮魚	
ウニ	177P	コミ 200g	¥2,700~1,600-	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. 8. 31

魚種	水揚高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
ウニ	145P	コミ 200g	¥ 2,500~2,000-	市内鮮魚	