

魚種別水揚げ情報

(一社) 漁業情報サービスセンター

八戸港

2013. 9. 2

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	13C/S	コミ	¥2,700~2,500-		カゴ
タコ類	ヤ 100k	コミ	¥6,500~4,200-		カゴ
活ヒラメ	若干				
ウニ	118P	コミ 200g	¥2,350~1,600-		

八戸港

2013. 9. 3

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	12,010	コミ	¥4,700~4,540-	加工原料	トロール 一箱ヤ20k
バラ スルメイカ	ヤ 30t (氷水バラ25t, バラ5t)		¥2,750~1,900-	加工原料	トロール 10k単価
サバ	1,003t	600g~300g	¥1,871~920-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	積
イナダ	20本	4~3k	¥4,500~3,500-		
サバ	ヤ 500k	600~200g	¥3,000~2,000-		
スルメイカ スチロール	5,852C/S	15~30入	¥2,800~1,000-		昼イカ
白魚	40P	1P 150g	¥320~300-		
ウニ	54P	コミ 200g	¥3,200~1,800-		

八戸港

2013. 9. 4

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	1,418	コミ 110~117入	¥5,100~4,800-	加工原料	
バラ スルメイカ	ヤ 6,708k		¥2,500~2,400-	加工原料	
マダラ 木箱	189	2~5入	¥3,500~300-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	1,495C/S	2~30入	¥2,000~300-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	20		¥800~300-		ツリタラ
マダラ スチロール	1,240C/S		¥3,000~500-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	98	5~10入	¥1,800~300-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ スチロール	380C/S	8~15入	¥1,000~300-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	7		¥800~300-		ツリタラ
スケソウダラ スチロール	71C/S		¥1,000~300-		ツリタラ
バラ スケソウダラ	若干				
ナメタカレイ スチロール	52C/S	2~15入	¥8,000~500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヒラツメガニ スチロール	15C/S	コミ	¥4,000~1,000-	市内鮮魚	
毛ガニ スチロール	2C/S	コミ	¥5,000~4,000-	市内鮮魚	
吉次 スチロール	6C/S	10~25入	¥28,500~14,000-		ツリタラ
マサバ・ゴマサバ	427t	200g~600g	¥1,300~850-	加工原料 一部鮮魚	
スルメイカ (マジリ)	57t	100g~350g	¥1,900~1,389-	加工原料	
サバ	185t	300g~600g	¥2,300~956-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	積
白魚	40P	1P 150g	¥280-		
ウニ	29P	コミ 200g	¥2,300~2,100-		

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. 9. 5

魚種	水揚高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	64	2~5入	¥3,000~500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ スチロール	1,212C/S	2~15入	¥2,500~500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ スチロール	340C/S	1~12入	¥2,500~900-		ツリタラ
バラ マダラ	ヤ 1t	ゴミ		市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
スケソウダラ 木箱	11	15~30入	¥2,000~300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
スケソウダラ スチロール	17C/S	5~15入	¥1,000~500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
スケソウダラ スチロール	25C/S	5~12入	¥1,200~1,000-		ツリタラ
バラ スケソウダラ	ヤ 1t			市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
ナメタカレイ スチロール	56C/S	3~20入	¥13,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
その他カレイ	18C/S	8~20入	¥2,500~1,000-	市内鮮魚	
ヒラツメガニ スチロール	21C/S	ゴミ	¥2,200~1,600-	市内鮮魚	カゴ
吉次 スチロール	2C/S	10~14入	¥24,000~17,000-		ツリタラ
タコ類	ヤ 500k	ゴミ	¥4,000~3,000-	市内鮮魚	トロール
白魚	120P	150g	¥250-	市内鮮魚	
サバ	593t	300g~700g	¥2,766~1,558-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	積
スルメイカ スチロール	1,024C/S	15~30入	¥3,150~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	9/5昼イカ
ウニ	17P	200g	¥3,300-	市内鮮魚	

八戸港

2013. 9. 6

魚種	水揚高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	10	8~15入	¥1,500~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
マダラ スチロール	801C/S	1~12入	¥3,200~800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
バラ マダラ	ヤ 1t	ゴミ	¥215-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	トロール 10k単価 9/5もの
スケソウダラ 木箱	2	ゴミ	¥1,200-	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	5~15入	¥1,850~1,100-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
バラ スケソウダラ	ヤ 1t	ゴミ	¥168-	加工原料	トロール 10k単価 9/5もの
ヒラツメガニ スチロール	52C/S	ゴミ	¥2,500~1,900-	市内鮮魚	カゴ
吉次 スチロール	4C/S	15~20入	¥22,500~2,000-	中央市場鮮魚	釣り物
タコ類	ヤ 300k	ゴミ	¥10,000~4,000-	市内鮮魚	カゴ
サバ	200t	200~700g	¥2,250~1,210-	加工原料 一部中央市場鮮魚	積
スルメイカ 冷凍	21,872C/S	16~70入	¥2,930~1,600-	加工原料 一部中央市場鮮魚	
白魚	120P	150g	¥270-	市内鮮魚	
ホヤ	7体	ゴミ	¥11,000~7,000-	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. 9. 7

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	9,836	コミ (100~110入)	¥ 5,000~4,800-	加工原料	
バラ スルメイカ	32.8t	コミ	¥ 2,600~1,910-	加工原料	
マダラ 木箱	142	2~10入	¥ 3,100~300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ スチロール	877C/S	2~12入	¥ 1,300~500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ 木箱	6	コミ	¥ 1,000~500-		ツリタラ
マダラ スチロール	3,798C/S	1~12入	¥ 1,900~300-		ツリタラ
バラ マダラ	¥ 500k	コミ	¥ 210-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
スケソウダラ 木箱	61	コミ	¥ 1,800~300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
スケソウダラ スチロール	41C/S	5~12入	¥ 1,200~300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
スケソウダラ 木箱	1	コミ	¥ 500-		ツリタラ
スケソウダラ スチロール	97C/S	5~15入	¥ 1,200~300-		ツリタラ
バラ スケソウダラ	¥ 1t	コミ	¥ 250-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
ナメタカレイ スチロール	87C/S	2~20入	¥ 10,000~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
宗八カレイ スチロール	44C/S	10~20入	¥ 2,500~1,800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
その他カレイ	40C/S	コミ	¥ 3,500~1,500-	市内鮮魚	
ヒラツメガニ スチロール	27C/S	コミ	¥ 5,600~800-	市内鮮魚	カゴ
アブラツノザメ 木箱	5	コミ	¥ 2,500-	市内鮮魚	
吉次	3C/S	10~18入	¥ 20,000~10,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	22	コミ	¥ 5,000~1,000-	市内鮮魚	
タコ類	3C/S	コミ	¥ 2,500-		ツリタラ
マサバ・ゴマサバ	26t	300g~600g	¥ 1,208~1,168-	加工原料	
スルメイカ (マジリ)	255t	80g~350g	¥ 2,500~1,621-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
サバ	480t	300g~700g	¥ 2,500~810-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	積
秋サケ	43本	コミ	¥ 1,000~500-		サシアミ
スルメイカ スチロール	2,065C/S	15~30入	¥ 2,970~1,550-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スルメイカ 冷凍	48,188C/S	11~70入	¥ 2,970~1,550-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
白魚	60P	1P 150g	¥ 310~300-	市内鮮魚	
ホヤ	7体	コミ	¥ 13,000~4,000-	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. 9. 9

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	1,803	80~110入	¥ 5,200~4,850-		
バラ スルメイカ	6,471k	ゴミ	¥ 2,800-		
マダラ 木箱	109	2~33入	¥ 3,000~400-		
マダラ スチロール	1,462C/S	2~15入	¥ 1,300~300-		
マダラ 木箱	16	15~30入	¥ 800~600-		ツリタラ
マダラ スチロール	2,903C/S	1~15入	¥ 1,500~500-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	47	10~20入	¥ 1,800~500-		
スケソウダラ スチロール	10C/S	5~10入	¥ 1,000~300-		
スケソウダラ 木箱	5	10~15入	¥ 800~500-		ツリタラ
スケソウダラ スチロール	64C/S	5~10入	¥ 600~500-		ツリタラ
バラ スケソウダラ	¥ 800k	ゴミ	¥ 180-		
ナメタカレイ スチロール	26C/S	7~30入	¥ 7,000~2,000-		
宗八カレイ スチロール	39C/S	18~50入	¥ 2,500~1,500-		
アブラカレイ 木箱	8	ゴミ	¥ 5,000~3,800-		
その他カレイ	45C/S	10~30入	¥ 3,000~1,000-		
ヒラツメガニ スチロール	52C/S	ゴミ	¥ 4,200~900-		
毛ガニ スチロール	3C/S	6~7入	¥ 4,700~2,600-		
アブラツノザメ 木箱	5	10~15入	¥ 4,000~2,500-		
吉次	10C/S	10~25入	¥ 26,000~9,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	15	ゴミ	¥ 7,000~3,000-		
タコ類	2C/S	ゴミ	¥ 2,500-		ツリタラ
マサバ・ゴマサバ	87t	300g~600g	¥ 1,400~1,150-		
カタクチイワシ	22t	10~20g	¥ 250~210-		小旋
イナダ・ブリ類	5t	2~4k	¥ 2,240-		
秋サケ	34本	ゴミ	¥ 1,200~500-		サシアミ
スルメイカ 冷凍	8,169C/S	16~70入	¥ 3,050~1,370-		
ウニ	12P	200g	¥ 3,200~3,100-		

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. 9. 10

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	9,370	90~110入	¥4,700~4,080-		トロール
バラ スルメイカ	ヤ 31t	ゴミ	¥1,830-		トロール
マダラ 木箱	151	2~8入	¥2,500~300-		
マダラ スチロール	1,230C/S	2~15入	¥1,200~300-		
マダラ 木箱	4	ゴミ	¥500~300-		ツリタラ
マダラ スチロール	1,481C/S	1~15入	¥1,800~300-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	32	10~30入	¥1,000~300-		
スケソウダラ スチロール	21C/S	5~12入	¥1,000~300-		
スケソウダラ スチロール	45C/S	5~15入	¥800~400-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	30C/S	4~20入	¥7,000~4,000-		
鮫カレイ スチロール	3C/S	ゴミ	¥3,000~1,500-		
アブラカレイ スチロール	4C/S	ゴミ	¥1,000~400-		
その他カレイ	31C/S	8~20入	¥3,500~1,500-		
吉次 スチロール	4C/S	10~18入	¥30,500~18,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	27	ゴミ	¥7,000~2,020-		
マサバ・ゴマサバ	381t	300~600g	¥1,200~1,039-		
カタクチイワシ	39t	10~30g	¥200~130-		小旋 ミール
サバ	1,383t	300~600g	¥2,600~1,100-		積
スルメイカ スチロール	4,570C/S	15~30入	¥2,150~1,200-		

八戸港

2013. 9. 11

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	6,206	100~116入	¥4,700~4,330-		午後売り
バラ スルメイカ	26t	ゴミ	¥2,250~2,200-		午後売り
マダラ 木箱	15	2~30入	¥3,000~400-		
マダラ スチロール	750C/S	1~15入	¥1,200~400-		
マダラ スチロール	856C/S	1~15入	¥2,100~400-		釣り物 午後売り
スケソウダラ 木箱	25	10~30入			
スケソウダラ スチロール	20C/S	6~15入	¥1,000~500-		釣り物 午後売り
ナメタカレイ スチロール	65C/S	3~30入	¥7,000~800-		
宗八カレイ スチロール	34C/S	18~30入	¥2,500~1,500-		
鮫カレイ 木箱	35	3~10入	¥3,500~1,000-		
その他カレイ	65C/S	3~30入	¥3,000~500-		
ヒラツメガニ スチロール	33C/S	ゴミ	¥2,300~500-		
キアンコウ 木箱	22	1~10入	¥6,000~1,000-		
吉次 スチロール	3C/S	12~40入	¥11,100~3,500-		
タコ類 木箱	43	ゴミ	¥7,000~1,500-		
カタクチイワシ	4t	10~25g	¥250-		小旋 ニボシ用
サバ	1,256t	200~700g	¥2,650~750-		積
秋サケ	56本	ゴミ	¥1,800~800-		サシアミ
スルメイカ スチロール	2,612C/S	15~30入	¥2,150~1,100-		9/11もの 午後売り
ウニ	24P	200g	¥2,600~2,500-		

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. 9. 13

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	7,920	95~110入	¥ 4,300~4,040-	加工原料	
バラ スルメイカ	ヤ 30t	ゴミ	¥ 2,150~1,900-	加工原料	
マダラ 木箱	82	2~30入	¥ 3,000~400-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ スチロール	1,072C/S	2~15入	¥ 1,500~300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ 木箱	9	15~30入	¥ 600-		ツリタラ
マダラ スチロール	1,619C/S	1~15入	¥ 1,500~310-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	34	5~20入	¥ 1,000~400-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
スケソウダラ スチロール	3C/S	5~8入	¥ 500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
スケソウダラ 木箱	5	15~20入	¥ 1,300-		ツリタラ
スケソウダラ スチロール	1C/S	10入	¥ 900-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	78C/S	5~20入	¥ 9,800~1,300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
宗八カレイ スチロール	48C/S	10~20入	¥ 1,000~500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
赤カレイ スチロール	2C/S	10~15入	¥ 1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
アブラカレイ スチロール	1C/S	ゴミ	¥ 1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
その他カレイ	58C/S	8~30入	¥ 2,500~500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
アブラツノザメ 木箱	42	5~10入	¥ 4,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
キアンコウ 木箱	19	1~20入	¥ 3,000~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
吉次 スチロール	11C/S	25~50入	¥ 10,000~500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
タコ類 木箱	45	ゴミ	¥ 3,800~500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マサバ・ゴマサバ	153t	300~700g	¥ 1,390~1,217-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
カタクチイワシ	27t	8~20g	¥ 220~200-	工サ用	小旋
サバ	220t	300~700g	¥ 950~869-	中央市場鮮魚 一部加工原料	積 止め物
スルメイカ スチロール	2,005C/S	15~30入	¥ 2,500~1,200-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	9/13もの

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. 9. 12

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	4,950	90~110入	¥4,800~4,560-		
バラ スルメイカ	14t	ゴミ	¥2,450~2,300-		
マダラ 木箱	196	2~10入	¥3,300~300-		
マダラ スチロール	13C/S	3~8入	¥1,000~300-		
マダラ 木箱	3	ゴミ	¥300-		ツリタラ
マダラ スチロール	1,564C/S	1~12入	¥1,400~300-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	1	ゴミ	¥500-		ツリタラ
スケソウダラ スチロール	15C/S	5~12入	¥800-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	18C/S	3~20入	¥6,000~2,000-		
宗八カレイ スチロール	12C/S	18~30入	¥2,800~1,000-		
その他カレイ	35C/S	8~20入	¥3,500~1,500-		
ヒラツメガニ スチロール	58C/S	ゴミ	¥4,000~2,000-		カゴ
アブラツノザメ 木箱	11	3~8入	¥4,000~800-		
キアンコウ 木箱	12	1~10入	¥6,000~1,000-		
吉次 スチロール	6C/S	12~18入	¥24,000~8,000-		ツリタラ
タコ類	9	ゴミ	¥7,000~1,500-		
マサバ・ゴマサバ	122t	300~600g	¥1,350~1,088-		
イナダ・ブリ類	2t	3~4k	¥1,200~1,030-		
サバ	1,786t	200~800g	¥1,350~510-		積
秋サケ	72本	ゴミ	¥1,000~300-		サシアミ
秋サケ	21本	ゴミ	¥6,100~3,500-		
サバ	ヤ 100k	200~600g	¥2,500~1,500-		
イナダ バラ	ヤ 50k	ゴミ	¥2,000-		
ワラサ	23本	2~4k	¥3,000-		
スルメイカ スチロール	2,242C/S	15~30入	¥2,200~1,200-		
スルメイカ 冷凍	28,286C/S	16~80入	¥2,986~1,370-		
ホヤ	19体	ゴミ	¥11,500~9,000-		

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. 9. 14

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	3,248	85~110入	¥4,700~4,350-	加工原料	
バラ スルメイカ	13,923k	ゴミ	¥2,300-	加工原料	
マダラ 木箱	23	2~30入	¥2,500~300-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	10	3~8入	¥1,500~500-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	午後売り
マダラ スチロール	831C/S	2~20入	¥1,000~300-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	75C/S	2~10入	¥1,000~500-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	午後売り
マダラ スチロール	2,154C/S	1~15入	¥1,200~300-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	17	15~20入	¥1,100~300-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	10	8~10入	¥1,000~500-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	午後売り
スケソウダラ スチロール	2C/S	10~12入	¥500-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
スケソウダラ スチロール	36C/S	5~12入	¥1,000~500-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	108C/S	3~30入	¥5,000~1,500-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
ナメタカレイ スチロール	20C/S	3~10入	¥4,000~2,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	午後売り
宗八カレイ スチロール	30C/S	15~30入	¥1,000~400-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
オイランカレイ スチロール	14C/S	ゴミ	¥1,500~300-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
その他カレイ	113C/S	ゴミ	¥1,500~300-	市内鮮魚	
その他カレイ	35C/S	ゴミ	¥1,000~500-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	午後売り
ヒラツメガニ スチロール	55C/S	ゴミ	¥4,700~1,300-	市内鮮魚	カゴ
アブラツノザメ 木箱	18	3~10入	¥4,000~1,000-	市内鮮魚	
アブラツノザメ 木箱	15	ゴミ	¥1,500~800-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	午後売り
キアッコウ 木箱	18	1~30入	¥5,000~500-	市内鮮魚	
吉次 スチロール	4C/S	10~16入	¥20,000~9,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	73	ゴミ	¥4,000~1,000-	市内鮮魚	
タコ類 木箱	20	ゴミ	¥2,500~1,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	午後売り
サバ	1,911t	300~700g	¥1,900~751-		積
秋サケ	75本	ゴミ	¥1,300~400-	加工原料	サシAMI
スルメイカ スチロール	465C/S	15~30入	¥2,700~1,300-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	9/14昼イカ
白魚	160P	150g	¥260-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
ホヤ	8体	ゴミ	¥9,000~4,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
ウニ	42P	200g	¥3,900~2,400-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	

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. 9. 16

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	16	2~30入	¥5,200~500-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	940C/S	2~12入	¥1,600~500-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	6	20~30入	¥500-		ツリタラ
マダラ スチロール	325C/S	3~10入	¥2,000~700-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	14	8~15入	¥800~460-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
スケソウダラ スチロール	18C/S	7~12入	¥800~650-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	3	15~20入	¥800-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	2C/S	3~5入	¥6,600~2,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
宗八カレイ スチロール	3C/S	10~20入	¥800~500-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
オイランカレイ スチロール	12C/S	12~40入	¥4,000~2,200-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
鮫カレイ スチロール	2C/S	5~8入	¥2,500~2,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	
アブラカレイ スチロール	4C/S	8~12入	¥4,000~2,000-	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	ゴミ	¥2,000~1,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	カゴ
吉次 スチロール	2C/S	7~11入	¥28,200~7,000-		ツリタラ
タコ類	¥100k	ゴミ	¥5,800~3,000-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	カゴ
タコ 木箱	7	ゴミ	¥6,000~1,500-	市内鮮魚 一部中央市場鮮魚	トロール
秋サケ	135本	3~5k	¥3,500~300-	加工原料	サシアミ
ウニ	20P	200g	¥2,000~1,900-	市内鮮魚	

八戸港

2013. 9. 17

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	ゴミ	¥2,300~500-		
秋サケ	17本	4~2k	¥1,500~500-		サシアミ
スルメイカ 冷凍	58,503C/S	11~80入	¥2,959~1,700-		
ホヤ	8体	ゴミ	¥3,000-		

八戸港

2013. 9. 18

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	1,958	89~111入	¥5,300~4,950-	加工原料	
バラ スルメイカ	¥7,929k	ゴミ	¥2,800-	加工原料	
ヒラツメガニ スチロール	2C/S	ゴミ	¥2,300-	市内鮮魚	カゴ
カタクチイワシ	14t	8~20g	¥250~191-	二ボシ用、エサ	小旋
秋サケ(メス)	¥510k	5k~3k	¥5,500~5,000-		10k単価
秋サケ(オス)	¥527k	5k~3k	¥3,000~2,000-		10k単価
秋サケ他(ブナ、キズ、小)	¥165k	5k~2k	¥2,000~1,800-		
サバ	¥800k	1.5k~300g	¥3,000~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	10k単価
平政	¥130本	3k~1k	¥10,000~4,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	10k単価
ワラサ	¥179本	4k~1k	¥3,500~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	10k単価
スルメイカ 冷凍	31,973C/S	11~70入	¥4,170~1,700-	加工原料	
白魚	60P	150g	¥250-	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. 9. 19

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	148	2~10入	¥4,000~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ スチロール	1,492C/S	2~12入	¥2,900~650-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
スケソウダラ 木箱	59	10~18入	¥1,900~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
バラ スケソウダラ	ヤ 600k	ゴミ	¥300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
ナメタカレイ スチロール	29C/S	10~18入	¥3,500~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
その他カレイ	85C/S	8~20入	¥3,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
ヒラツメガニ スチロール	25C/S	ゴミ	¥5,600~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	カゴ
アブラツノザメ 木箱	4	3~10入	¥4,000~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
キアンコウ 木箱	3	1~5入	¥4,000~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
タコ類 木箱	23	ゴミ	¥6,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
サバ	2,205t	300~700g	¥1,630~640-	中央市場鮮魚	積
秋サケ	ヤ 200本	ゴミ	¥800~300-	加工原料	サシアミ
秋サケ (メス)	252k	5~3k	¥5,800-		
秋サケ (オス)	330k	5~3k	¥4,500-		
秋サケ他 (ブナ、キズ、小)	160k	5~3k	¥3,000~2,400-		
平政	3本	3~1k	¥12,000~10,000-		
サバ	50k	1k~500g	¥11,000~2,500-		
カワハギ	17C/S	10~16入	¥2,800~2,500-		
ワラサ	70本	4~1k	¥3,000~2,000-		
スルメイカ 冷凍	1,301		¥2,885~2,500-	市内鮮魚	
白魚	160P	150g	¥250-	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. 9. 20

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	189	2~10入	¥3,700~700-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ 木箱	10	ゴミ	¥500-		ツリタラ
マダラ スチロール	1,638C/S	2~10入	¥1,200~400-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ スチロール	3,040C/S	1~12入	¥2,700~400-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	90	8~15入	¥2,100~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
スケソウダラ 木箱	10	ゴミ	¥1,000-		ツリタラ
スケソウダラ スチロール	9C/S	12~20入	¥1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
スケソウダラ スチロール	57C/S		¥1,100~500-		ツリタラ
バラ スケソウダラ	¥600k	ゴミ	¥300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
ナメタカレイ スチロール	86C/S	3~20入	¥4,000~3,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
宗八カレイ スチロール	6C/S	10~20入	¥1,500~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
赤カレイ スチロール	4C/S	16~20入	¥1,500~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
アブラカレイ スチロール	3C/S	5~10入	¥1,800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
その他カレイ	117C/S	8~20入	¥3,300~1,800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
ヒラツメガニ スチロール	29C/S	ゴミ	¥6,300~800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	カゴ
アブラツノザメ 木箱	12	5~12入	¥3,500~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
キアンコウ 木箱	8	1~10入	¥8,000~4,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
吉次	2C/S	15~20入	¥20,000~6,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	45	ゴミ	¥5,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マサバ・ゴマサバ	2,700t	200~700g	¥700~500-	加工原料	
サバ	180t	300~700g	¥1,650~1,117-	中央市場鮮魚	積
秋サケ(メス)	¥410k	4~3k	¥5,500-		
秋サケ(オス)	¥280k	5~3k	¥1,500-		
秋サケ他(ブナ、キズ、小)	¥180k	5~2k	¥1,200-		
マサバ・ゴマサバ	若干		¥4,000~2,000-		
スルメイカ 冷凍	42,939C/S	11~80入	¥2,891~2,000-	加工原料	
白魚	160P	150g	¥270~250-	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. 9. 21

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	2,454	98~110入	¥ 5,100~4,700-	加工原料	午後売り
バラ スルメイカ	9,423k	ゴミ	¥ 2,400~2,350-	加工原料	午後売り
マダラ 木箱	139	2~10入	¥ 3,200~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ 木箱	18	3~8入	¥ 1,500~500-	加工原料 一部中央市場、市内鮮魚	午後売り
マダラ スチロール	649C/S	2~12入	¥ 1,200~300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ スチロール	48C/S	4~8入	¥ 800~300-	加工原料 一部中央市場、市内鮮魚	午後売り
スケソウダラ 木箱	19	10~20入	¥ 1,900~800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
スケソウダラ 木箱	7	10~15入	¥ 700~500-	加工原料 一部中央市場、市内鮮魚	午後売り
バラ スケソウダラ	¥ 400k	ゴミ	¥ 477-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
ナメタカレイ スチロール	68C/S	5~20入	¥ 4,000~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
ナメタカレイ スチロール	17C/S	5~10入	¥ 3,000~300-	加工原料 一部中央市場、市内鮮魚	午後売り
アブラカレイ スチロール	2C/S	10~15入	¥ 1,500~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
その他カレイ	119C/S	18~30入	¥ 3,000~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
その他カレイ	13C/S	10~30入	¥ 1,000~300-	加工原料 一部中央市場、市内鮮魚	午後売り
ヒラツメガニ スチロール	38C/S	ゴミ	¥ 4,700~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	カゴ
アブラツノザメ 木箱	2	8~10入	¥ 4,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
アブラツノザメ 木箱	2	8~10入	¥ 2,000~800-	加工原料 一部中央市場、市内鮮魚	午後売り
キアンコウ 木箱	4	3~10入	¥ 3,000~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
キアンコウ 木箱	1	3入	¥ 4,000-	加工原料 一部中央市場、市内鮮魚	午後売り
吉次 スチロール	5C/S	30~50入	¥ 16,000~4,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
タコ類 木箱	21	ゴミ	¥ 4,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
タコ類 木箱	9	ゴミ	¥ 3,000~1,000-	加工原料 一部中央市場、市内鮮魚	午後売り
サバ	12t	300~700g	¥ 800-	加工原料 一部中央市場鮮魚	小旋
サバ	150t	300~700g	¥ 1,350~920-	加工原料 一部中央市場鮮魚	積
カタクチイワシ	3t	10~30g	¥ 250-	加工原料 一部中央市場鮮魚	小旋
イナダ・ブリ類	3t	1~3k	¥ 1,460~1,050-	加工原料 一部中央市場鮮魚	
秋サケ	4,230k	3~5k	¥ 5,300~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
秋サケ	80	ゴミ	¥ 800~200-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	サシアミ
サバ	¥ 100k	300~700g	¥ 3,000~1,200-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
サワラ	¥ 48本	2~1k	¥ 2,000~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	3,587C/S	15~30入	¥ 2,050~1,350-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スルメイカ 冷凍	12,148C/S	11~50入	¥ 2,906~1,800-	加工原料	
白魚	160P	150g	¥ 250-	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. 9. 23

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	346	80~110入	¥ 5,600~5,200-	加工原料	午後売り
バラ スルメイカ	¥ 2.5t	ゴミ	¥ 2,600-	加工原料	午後売り
マダラ 木箱	8	2~10入	¥ 4,500~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ 木箱	24	8~30入	¥ 2,200~500-		ツリタラ
マダラ 木箱	9	3~10入	¥ 1,950~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	午後売り
マダラ スチロール	56C/S	2~12入	¥ 1,200~500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ スチロール	1,727C/S	1~12入	¥ 2,100~500-		ツリタラ
マダラ スチロール	30C/S	4~8入	¥ 900~500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	午後売り
スケソウダラ 木箱	8	6~20入	¥ 2,500~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
スケソウダラ 木箱	4	10~12入	¥ 2,000~1,500-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	11	12~20入	¥ 500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	午後売り
スケソウダラ スチロール	5C/S	8~10入	¥ 500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
スケソウダラ スチロール	48C/S	8~20入	¥ 1,300~1,000-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	4C/S	8~20入	¥ 2,000~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
ナメタカレイ スチロール	1C/S	8入	¥ 2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	午後売り
その他カレイ	19C/S	10~30入	¥ 1,500~500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
その他カレイ	19C/S	8~20入	¥ 1,000~600-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	午後売り
ヒラツメガニ スチロール	20C/S	ゴミ	¥ 7,500~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	カゴ
キアコウ 木箱	2	2~10入	¥ 7,000~4,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
吉次 木箱	8C/S	8~26入	¥ 27,500~10,000-		ツリタラ
タコ類	1	ゴミ	¥ 1,500-		
サバ	1,170t	300~700g	¥ 950~787-	加工原料	
スルメイカ (マジリ)	461t	100~350g	¥ 2,200~901-	加工原料	
秋サケ	100本	1~4k	¥ 100~680-	加工原料	サシアミ

八戸港

2013. 9. 24

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	153	1~10入	¥ 4,600~1,300-		
マダラ スチロール	418C/S	2~15入	¥ 1,500~500-		
スケソウダラ 木箱	125	10~20入	¥ 2,500~800-		
スケソウダラ スチロール	1C/S	10入	¥ 500-		
ナメタカレイ スチロール	1C/S	5入	¥ 1,500-		
宗八カレイ スチロール	3C/S	10~20入	¥ 1,000-		
その他カレイ	15C/S	10~30入	¥ 3,000~1,500-		
ヒラツメガニ スチロール	25C/S	ゴミ	¥ 5,100~600-		カゴ
タコ類 木箱	9	ゴミ	¥ 6,000~2,000-		
カタクチイワシ	7t	10~20g	¥ 310-		小旋 ニボシ用
サバ	1,344t	300~700g	¥ 2,500~1,154-		積
秋サケ	¥ 600k	1~5k	¥ 5,500~1,500-		
秋サケ	115本	ゴミ	¥ 1,500~,500-		サシアミ
ワラサ	若干				
平政	若干				
サバ	¥ 700k	300~600g	¥ 3,500-		
スルメイカ 冷凍	30,304C/S	11~101入	¥ 2,881~1,700-		

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. 9. 25

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	26C/S	ゴミ	¥7,000~2,000-		カゴ
カタクチイワシ	20t	10~30g	¥300~211-		小旋
サバ	155t	300~700g	¥2,500~1,850-		積
秋サケ	340k	4~2k	¥6,200~3,000-		
秋サケ コミ	¥300本	4~2k	¥1,000~630-		サシアミ
平政	若干				
ワラサ	¥800k	200g~1k	¥3,000~1,300-		
サバ	¥750k	200~400g	¥731-		
スルメイカ 冷凍	9,620C/S	11~60入	¥2,809~1,931-		
白魚	40P	150g	¥280-		
ウニ	21P	200g	¥2,300~2,000-		

八戸港

2013. 9. 26

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ スチロール	275C/S	1~11入	¥3,900~2,000-	中央市場鮮魚 一部加工原料	釣り物
スケソウダラ スチロール	8C/S	5~12入	¥2,000~1,500-	中央市場鮮魚 一部加工原料	釣り物
ヒラツメガニ スチロール	12C/S	ゴミ	¥1,950~1,900-	市内鮮魚	カゴ
吉次 スチロール	1C/S	17入	¥23,000-	中央市場鮮魚	カゴ
秋サケ	1,371k	4~1k	¥6,300~2,250-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
秋サケ	140本	5~2k	¥1,100~650-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	サシアミ
川サケ	100本	7~5k	¥100-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
スルメイカ スチロール	43C/S	15~25入	¥2,500~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	9/25もの
白魚	120P	150g	¥280~260-	市内鮮魚	

八戸港

2013. 9. 27

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	10C/S	ゴミ	¥2,600~2,300-	市内鮮魚	カゴ
秋サケ	¥250k	4~1k	¥6,000~1,500-	加工原料	
秋サケ	¥66本	4~2k	¥1,500~600-	加工原料	サシアミ
スルメイカ 冷凍	5,610C/S	11~60入	¥2,750~2,286-	加工原料	
白魚	160P	150g	¥240-	市内鮮魚	
ウニ	12P	200g	¥2,700~2,000-	市内鮮魚	

八戸港

2013. 9. 28

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	12,210箱	90~100入	¥4,550~4,350-	加工原料	トロール 午後売り
バラ スルメイカ	¥40.1t	ゴミ	¥2,250~1,890-	加工原料	トロール 午後売り
マダラ スチロール	200C/S	1~15入	¥3,800~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物 午後売り
スケソウダラ スチロール	13C/S	6~15入	¥2,600~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物 午後売り
ヒラツメガニ スチロール	17C/S	ゴミ	¥7,000~2,700-	市内鮮魚	カゴ
サバ	651t	100~600g	¥1,170~711-	加工原料	
スルメイカ	¥200k	100~350g	¥1,800-	加工原料	
秋サケ	60本	4~2k	¥1,350~500-	加工原料	サシアミ
秋サケ	780本	5~2k	¥5,500~1,200-	加工原料	午後売り
スルメイカ スチロール	78C/S	15~25入	¥2,000~1,200-	市内鮮魚	9/27もの 午後売り
白魚	160P	150g	¥250-	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. 9. 30

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	2,823箱	90~100入	¥4,800~4,500-		9/29もの 9/30出漁中
マダラ 木箱	107箱	2~20入	¥4,800~1,500-		
マダラ 木箱	4	ゴミ	¥3,000~2,000-		ツリタラ
マダラ スチロール	1,101C/S	2~15入	¥2,100~500-		
マダラ スチロール	1,969C/S	1~12入	¥3,300~500-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	148箱	ゴミ	¥2,500~1,200-		
スケソウダラ 木箱	4	ゴミ	¥3,000-		ツリタラ
スケソウダラ スチロール	48C/S	6~12入	¥1,900~800-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	17C/S	10~20入	¥3,500~1,000-		
宗八カレイ スチロール	4C/S	18~20入	¥1,500-		
赤カレイ スチロール	11C/S	10~18入	¥2,600~2,000-		
アブラカレイ スチロール	26C/S	10~20入	¥3,500~1,000-		
ヒラツメガニ スチロール	20C/S	ゴミ	¥6,300~2,800-		アミ
アブラツノザメ 木箱	7	5~10入	¥3,500~2,000-		
キアンコウ	11	1~5入	¥5,500~2,000-		
吉次	5C/S	12~22入	¥27,100~8,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	33	ゴミ	¥4,500~1,000-		
サバ	159t	300~700g	¥2,630~1,299-		積
秋サケ	ヤ 300本	5~2k	¥1,500~800-		サシアミ
スルメイカ スチロール	2,001C/S	15~30入	¥2,200~1,400-		9/28もの
白魚	80 P	150g	¥300~280-		
ウニ	20 P	200g	¥2,500~2,400-		