

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
2013.10.1

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 冷凍 木箱	235	コミ	¥ 5,050-		トロール
スルメイカ 冷凍 スチロール	77C/S	コミ	¥ 3,550-		トロール
マダラ 木箱	84	2~20入	¥ 6,000~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ スチロール	572C/S	1~20入	¥ 3,800~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ スチロール	539C/S	1~15入	¥ 3,800~800-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	35	10~20入	¥ 3,500~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
スケソウダラ スチロール	25C/S	5~12入	¥ 1,500~1,000-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	33C/S	8~20入	¥ 10,000~4,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
その他カレイ	66C/S	10~20入	¥ 3,300~1,500-	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	10C/S	コミ	¥ 4,000~3,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	アミ
アブラツノザメ 木箱	16	3~10入	¥ 2,800~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
キアンコウ 木箱	2	1~7入	¥ 5,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
タコ類 木箱	35	コミ	¥ 6,000~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
サバ	1,639 t	300~700g	¥ 2,300~251-	中央市場鮮魚	積 ¥251・ミール約20t
秋サケ	ヤ 60本	4~2k	¥ 6,500~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
秋サケ	ヤ 200本	5~1k	¥ 1,000~300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	サシアミ
イナダ	25本	4~1k	¥ 3,500~2,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
サワラ	ヤ 233k	3~1k	¥ 7,000~6,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
サバ	ヤ 250k	200~600g	¥ 4,000~1,500-	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	1,458C/S	15~30入	¥ 1,900~1,300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	9/30もの
スルメイカ 冷凍	11,318C/S	11~60入	¥ 3,800~1,600-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
白魚	80 P	150g	¥ 270~250-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
ウニ	14 P	200g	¥ 2,650~2,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	

八戸港

2013.10.2

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	3C/S	コミ	¥ 4,000~2,300-	市内鮮魚	アミ
秋サケ	ヤ 3,100k	4~1k	¥ 5,500~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
秋サケ	ヤ 250本	5~2k	¥ 1,200~400-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	サシアミ
サワラ	若干				
平政	4本	4~1k	¥ 14,000~11,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
イナダ	ヤ 350k	4k~500g	¥ 3,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
川サケ	ヤ 1,400k	5~4k	¥ 100-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
サバ	ヤ 120k	500~200g	¥ 2,600~2,000-	加工原料	
スルメイカ 冷凍	32,440C/S	11~70入	¥ 3,300~1,860-		
ムラサキイカ	595C/S	16~50入	¥ 5,000~2,000-		
白魚	40 P	150g	¥ 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
2013.10.3

魚種	水揚げ	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ スチロール	401C/S	1~10入	¥6,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	釣り物
スケソウダラ 木箱	3	コミ	¥2,200-	市内鮮魚 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	43C/S	4~12入	¥2,000~1,300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	釣り物
その他カレイ	50C/S	コミ	¥6,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	アミ
ヒラツメガニ スチロール	9C/S	コミ	¥4,000~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	アミ
吉次 スチロール	1C/S	14入	¥14,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	釣り物
ワタリガニ	ヤ 25C/S	コミ	¥4,000~1,100-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
カタクチイワシ	5t	10~30g	¥300-	加工原料	小旋
秋サケ	ヤ 233k	4~1k	¥6,800~2,000-	加工原料	
秋サケ	100本	5~2k	¥1,600~200-	加工原料	サシアミ
川サケ	ヤ 600k	5~4k	¥100-	加工原料	
スルメイカ スチロール	376C/S	15~30入	¥2,900~1,400-	市内鮮魚	10/2もの
スルメイカ 冷凍	59,236C/S	11~80入	¥2,850~2,000-	加工原料	
ムラサキイカ	2,568C/S	16~50入	¥4,800~2,000-	加工原料	
白魚	160P	150g	¥270-	市内鮮魚	

八戸港

2013.10.4

魚種	水揚げ	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ スチロール	198C/S	1~12入	¥3,000~900-	市内鮮魚 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	7C/S	8~15入	¥2,300~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	釣り物
その他カレイ	50C/S	コミ	¥6,800~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	アミ
ヒラツメガニ スチロール	12C/S	コミ	¥5,000~1,700-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	アミ
ワタリガニ	15C/S	コミ	¥4,400~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	アミ
カタクチイワシ	30t	10~40g	¥300~219-	ニボシ用、イサ用	小旋
秋サケ	3,563k	4~1k	¥7,200~3,500-	加工原料	
サケ	400本	4~1k	¥1,400~200-	加工原料	サシアミ
川サケ	380本	5~4k	¥100-	加工原料	
スルメイカ スチロール	88C/S	15~30入	¥2,400~1,500-	市内鮮魚	10/3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
2013.10.5

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	9,270	100~90入	¥4,750~4,610-	加工原料	トロール
バラ スルメイカ	26t	ゴミ	¥2,200-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	トロール
ヤリイカ スチロール	28C/S	ゴミ	¥3,000~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ 木箱	149	2~8入	¥5,000~2,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ スチロール	1,794C/S	2~15入	¥2,500~500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
スケソウダラ 木箱	70	10~20入	¥3,500~2,000-	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	29C/S	3~20入	¥8,000~2,000-	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	11C/S	16~50入	¥3,200~2,000-	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	2C/S	15~20入	¥1,500-	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	6C/S	8~20入	¥4,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
その他カレイ	58C/S	ゴミ	¥5,000~1,000-	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	12C/S	ゴミ	¥7,000~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	アミ
アブラツノザメ 木箱	10	6~8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	4	1~8入	¥6,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
ワタリガニ	24C/S	ゴミ	¥2,000~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
タコ類 木箱	68	ゴミ	¥5,000~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マサバ・ゴマサバ	644.5t	600~300g	¥1,250~700-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
カタクチイワシ	23t	10~30g	¥130-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	小旋
イナダ・ブリ類	753t	8~3k	¥1,650~600-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
サバ	630t	700~300g	¥2,406~1,400-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	積
秋サケ	¥4,052k	4~1k	¥5,500~1,400-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
秋サケ	¥200本	5~1k	¥1,500~300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	サシアミ
川サケ	760k	5~4k	¥100-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
イナダ	40本	5~1k	¥3,400~600-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
サワラ	131k	3~1k	¥8,800~6,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
サバ	280k	600~300g	¥2,800~700-	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	2,385C/S	15~30入	¥1,850~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	10/5もの
白魚	200P	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
2013.10.7

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	1,794	90~100入	¥5,400~5,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	10/6もの
ヤリイカ スチロール	20C/S	ゴミ	¥3,000~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ 木箱	359	2~20入	¥5,000~300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ 木箱	9	10~20入	¥1,600~1,000-		ツリタラ
マダラ スチロール	3,161C/S	1~12入	¥1,500~500-		
マダラ スチロール	2,589C/S	1~12入	¥2,000~600-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	191	10~20入	¥3,500~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
スケソウダラ 木箱	3	10~20入	¥1,800~1,200-		ツリタラ
スケソウダラ スチロール	73C/S	4~12入	¥1,600~1,500-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	41C/S	3~20入	¥7,000~3,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
鮫カレイ スチロール	4C/S	6~10入	¥4,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
その他カレイ	150C/S	ゴミ	¥5,600~1,000-	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	16C/S	ゴミ	¥5,500~2,700-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	アミ
アブラツノザメ 木箱	4	ゴミ	¥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	2	1~10入	¥8,500~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
ワタリガニ	15C/S	ゴミ	¥1,500~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	アミ
吉次	11C/S	12~21入	¥2,8000~9,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	76	ゴミ	¥5,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
タコ	1C/S	ゴミ	¥1,500-		ツリタラ
マサバ・ゴマサバ	3,819t	200~600g	¥805~300-	加工原料	
サバ	450t	300~700g	¥950~609-	一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	積
スルメイカ	20t	ゴミ	¥1,191~1,065-		
秋サケ	ヤ 3,370k	5~2k	¥8,000~2,000-		
秋サケ	ヤ 200本	5~4k	¥400~300-	加工原料	サシアミ
川サケ	640k	6~4k	¥100-	加工原料	
スルメイカ スチロール	194C/S	15~30入	¥2,000~900-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	10/7もの
スルメイカ スチロール	1,225C/S	15~30入	¥2,400~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	10/6もの
白魚	80P	150g	¥260-	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
2013.10.8

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	1,573	90~100入	¥ 5,200~5,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	トロール
バラ スルメイカ	¥ 7,047k	コミ	¥ 2,410~2,400-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	トロール
マダラ 木箱	94	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	263C/S	2~12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	1,800C/S	1~12入	¥ 3,600~500-		ツリタラ
スケソウダラ スチロール	83C/S	5~12入	¥ 1,700~1,100-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	6C/S	3~10入	¥ 7,000~3,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
その他カレイ	100C/S	コミ	¥ 4,000~1,100-	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	17C/S	コミ	¥ 4,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	アミ
ワタリガニ	20C/S	コミ	¥ 1,200~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
吉次 スチロール	4C/S	10~21入	¥ 25,000~8,000-		ツリタラ
カタクチイワシ	14t	10~30g	¥ 330-	二ボシ用	小旋
サバ	80t	300~700g	¥ 2,250~2,005-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	積
秋サケ	¥ 2,592k	4~2k	¥ 5,200~2,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
サケ	¥ 300本	5~2k	¥ 1,400~300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	サシアミ
川サケ	¥ 700k	5~4k	¥ 100-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
イナダ	¥ 4t	3k~300g	¥ 680-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
サバ	¥ 200k	300~500g	¥ 1,500~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
サワラ	¥ 78本	3~1k	¥ 6,000~4,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	1,403C/S	15~30入	¥ 2,150~1,100-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スルメイカ 冷凍	11,829C/S	11~70入	¥ 2,900~2,003-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	
ムラサキイカ	2,303C/S	16~60入	¥ 5,000~2,200-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	
白魚	160P	150g	¥ 240-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	

八戸港

2013.10.9

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	9,305	85~95入	¥ 4,850~4,660-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
バラ スルメイカ	¥ 26t	コミ	¥ 2,460~2,300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ 木箱	79	2~10入	¥ 4,500~400-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ スチロール	1,359C/S	2~12入	¥ 1,800~400-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
スケソウダラ 木箱	111	10~20入	¥ 2,500~800-	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	8~15入	¥ 1,500~1,000-	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	7C/S	6~20入	¥ 13,000~4,000-	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	15C/S	15~20入	¥ 2,500~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
鮫カレイ スチロール	1C/S	3入	¥ 1,500-	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	6C/S	3~10入	¥ 4,500~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
その他カレイ	55C/S	コミ	¥ 3,000~1,000-	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	15C/S	コミ	¥ 5,000~3,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	アミ
ワタリガニ	12C/S		¥ 2,000~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	アミ
タコ類 木箱	24	コミ	¥ 6,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マサバ・ゴマサバ	1,488t	700~300g	¥ 1,750~810-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
サケ	¥ 100本	5~4k	¥ 1,000~300-	加工原料	サシアミ
川サケ	¥ 270本	5~4k	¥ 100-	加工原料	
スルメイカ スチロール	332C/S	15~30入	¥ 1,600~1,000-	加工原料	前日トメ物

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. 10. 10

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	968	85~95入	¥ 5,000~4,700-		11時売り トロール
バラ スルメイカ	¥ 5,162k	ゴミ	¥ 2,300-		11時売り トロール
ヤリイカ スチロール	34C/S	ゴミ	¥ 3,100~1,000-		11時売り
マダラ 木箱	30	2~8入	¥ 3,000~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ 木箱	7	2~6入	¥ 1,500~1,000-		11時売り
マダラ スチロール	73C/S	3~8入	¥ 2,400~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ スチロール	22C/S	2~5入	¥ 1,100~700-		11時売り
ナメタカレイ スチロール	12C/S	3~10入	¥ 4,000~2,000-	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	12C/S	3~20入	¥ 2,000~1,000-		11時売り
その他カレイ	55C/S	ゴミ	¥ 5,000~800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
その他カレイ	14C/S	ゴミ	¥ 2,500~1,000-		11時売り
ヒラツメガニ スチロール	7C/S	ゴミ	¥ 4,200~2,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	アミ
ワタリガニ	11C/S	ゴミ	¥ 2,000~1,100-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	アミ
アブラツノザメ 木箱	1	6入	¥ 1,500-	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	1	5入	¥ 1,500-		11時売り
キアンコウ 木箱	2	1~3入	¥ 17,000~7,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
キアンコウ	2	1~3入	¥ 5,000-		
タコ類	15	ゴミ	¥ 3,000~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
タコ類	2	ゴミ	¥ 3,500~3,000-		
秋サケ	794k	5~1k	¥ 8,000~2,500-	加工原料	
サケ	¥ 50本	5~3k	¥ 1,000~300-	加工原料	サシアミ
川サケ	¥ 1,060k	5~4k	¥ 100-	加工原料	
スルメイカ スチロール	489C/S	15~30入	¥ 2,600~1,400-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	10/9もの 10/10出漁中
白魚	160P	150g	¥ 260~250-	市内鮮魚	

八戸港

2013. 10. 11

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	23	8~15入	¥ 2,000~800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	釣り物
マダラ スチロール	1,647C/S	1~12入	¥ 3,600~800-	市内鮮魚 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	130C/S	6~15入	¥ 1,750~1,100-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	釣り物
その他カレイ	78	ゴミ	¥ 5,000~2,000-	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	22C/S	ゴミ	¥ 4,500~1,300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	アミ
ワタリガニ	20C/S	ゴミ	¥ 2,000~1,200-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	アミ
吉次 スチロール	4C/S	12~20入	¥ 25,000~15,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	釣り物
タコ類	2C/S	ゴミ	¥ 1,300~1,100-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	釣り物
マサバ・ゴマサバ	1,634t	600~200g	¥ 1,400~675-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
カタクチイワシ	¥ 40t	10~30g	¥ 310~185-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	小旋
秋サケ	7,776k	5~2k	¥ 8,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
サケ	¥ 250本	5~2k	¥ 1,500~300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	サシアミ
川サケ	1,210k	6~4k	¥ 200-	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	544C/S	15~30入	¥ 3,050~1,400-	加工原料 一部市内鮮魚	10/10 昼イカ
スルメイカ 冷凍	7,001C/S	17~45入	¥ 2,976~2,700-	加工原料 一部市内鮮魚	
ムラサキイカ	2,271C/S	ゴミ	¥ 3,060~2,280-	加工原料 一部市内鮮魚	
白魚	200P	150g	¥ 220-	加工原料 一部市内鮮魚	

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. 10. 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	704C/S	1~12入	¥ 3,000~900-	市内鮮魚 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	67C/S	5~15入	¥ 1,800~1,400-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	釣り物
その他カレイ	64C/S	ゴミ	¥ 3,300~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	アミ
ヒラツメガニ スチロール	28C/S	ゴミ	¥ 5,700~2,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	アミ
ワタリガニ	36C/S	ゴミ	¥ 3,000~1,100-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	アミ
タコ類	2C/S	ゴミ	¥ 1,800~1,400-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	釣り物
カタクチイワシ	35t	10~30g	¥ 300~180-	加工原料	小旋
秋サケ	¥ 1,390k	5~2k	¥ 7,900~2,500-	加工原料	
サケ	¥ 250本	5~3k	¥ 1,700~430-	加工原料	サシアミ
川サケ	¥ 1,100k	5~4k	¥ 200-	加工原料	
白魚	220P	150g	¥ 220-	市内鮮魚	
ウニ	17P	200g	¥ 2,800-	市内鮮魚	

八戸港

2013. 10. 14

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	1,072	90~108入	¥ 5,500~5,000-		トロール
バラ スルメイカ	3,645k	ゴミ	¥ 2,500-		トロール
マダラ スチロール	134C/S	8~15入	¥ 2,800~700-		釣り物
スケソウダラ スチロール	18C/S	8~15入	¥ 1,500~1,000-		釣り物
その他カレイ	89C/S	ゴミ	¥ 6,000~1,000-		アミ
ヒラツメガニ スチロール	19C/S	ゴミ	¥ 5,500~1,300-		アミ
ワタリガニ	21C/S	ゴミ	¥ 2,000~1,500-		アミ
カタクチイワシ	71t	10~30g	¥ 350~170-		小旋
秋サケ	12,202k	5~2k	¥ 7,900~2,500-		
サワラ	¥ 10本	4.3~1k	¥ 6,000~4,500-		
サバ	¥ 80k	600~300g	¥ 1,700~1,500-		
イナダ	¥ 2,500k	4k~300g	¥ 2,500~490-		
メジマグロ	5本	18~15k	¥ 17,000~13,000-		
スルメイカ スチロール	692C/S	15~30入	¥ 2,550~1,600-		10/14 昼イカ

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. 10. 15

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
ヤリイカ スチロール	291C/S	ゴミ	¥ 3,000~1,800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ 木箱	187	3~20入	¥ 5,500~500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ 木箱	2	ゴミ	¥ 800-		ツリタラ
マダラ スチロール	1,562C/S	2~15入	¥ 2,500~750-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ スチロール	3,178C/S	1~12入	¥ 4,000~900-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	285	10~20入	¥ 3,100~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
スケソウダラ 木箱	27	ゴミ	¥ 2,000~1,500-		ツリタラ
スケソウダラ スチロール	24C/S	8~20入	¥ 1,800~1,000-	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	175C/S	4~12入	¥ 2,100~1,300-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	25C/S	5~20入	¥ 5,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
鮫カレイ スチロール	2C/S	3~5入	¥ 2,900~2,400-	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	18~20入	¥ 2,500~2,000-	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	15C/S	10~20入	¥ 4,000~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
その他カレイ	99C/S	10~20入	¥ 3,500~2,000-	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	11C/S	ゴミ	¥ 5,400~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	アミ
ワタリガニ	25C/S	ゴミ	¥ 1,500~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	アミ
キアンコウ 木箱	6	1~10入	¥ 16,000~4,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
吉次 スチロール	1C/S	45入	¥ 7,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
吉次	5C/S	14~20入	¥ 28,000~13,500-		ツリタラ
タコ類 木箱	49	ゴミ	¥ 4,500~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マサバ・ゴマサバ	1,642t	600~200g	¥ 1,500~850-	加工原料	
イナダ・ブリ類	¥ 215t	8~3k	¥ 3,000~2,000-	加工原料	
秋サケ	¥ 6,500k	5~2k	¥ 7,900~3,000-	一部鮮魚	
サケ	¥ 450本	4~2k	¥ 1,700~360-	一部鮮魚	サシアミ
川サケ	¥ 970k	5~4k	¥ 790~300-	一部鮮魚	
イナダ	¥ 180k	4k~300g	¥ 2,700~680-	一部鮮魚	
サバ	¥ 50k	600~300g	¥ 2,500~1,500-	一部鮮魚	

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. 10. 16

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	1,043	90~100入	¥ 5,900~5,400-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
ヤリイカ スチロール	254C/S	コミ	¥ 4,000~2,800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ 木箱	871	2~20入	¥ 3,800~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ スチロール	1,515C/S	1~10入	¥ 3,300~700-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ スチロール	251C/S	1~10入	¥ 2,500~700-		ツリタラ
バラ マダラ	¥ 7.4t	コミ	¥ 350~320-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
スケソウダラ 木箱	2,394	8~20入	¥ 1,500~700-	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	33C/S	8~15入	¥ 1,100~900-		ツリタラ
バラ スケソウダラ	21,382k	コミ	¥ 323-	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	32C/S	3~15入	¥ 11,000~3,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
鮫カレイ スチロール	2C/S	コミ	¥ 4,600~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
その他カレイ	182C/S	10~30入	¥ 6,200~500-	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	12C/S	コミ	¥ 6,000~1,600-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	アミ
ワタリガニ	11C/S	コミ	¥ 1,900~600-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	アミ
アブラツノザメ 木箱	305	3~10入	¥ 2,600~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
キアンコウ 木箱	24	1~10入	¥ 20,000~6,800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
吉次 スチロール	1C/S	40入	¥ 9,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
タコ類 木箱	52	コミ	¥ 4,000~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
カスベ 木箱	2	コミ	¥ 2,000~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
秋サケ	¥ 470k	5~1k	¥ 6,000~1,700-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
サケ	250本	5~2k	¥ 1,000~200-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	サシアミ
川サケ	405k	5~4k	¥ 242-	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	1,125C/S	15~25入	¥ 2,650~2,200-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	10/15もの
白魚	80P	150g	¥ 260-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	

八戸港

2013. 10. 17

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
その他カレイ	3	コミ	¥ 500-	市内鮮魚 一部加工原料	
ヒラツメガニ スチロール	3	コミ	¥ 4,600~2,000-	市内鮮魚 一部加工原料	
ワタリガニ	3	コミ	¥ 2,500~1,000-	市内鮮魚 一部加工原料	
タコ類	若干				
川サケ	¥ 142k	5~4k	¥ 200-	市内鮮魚 一部加工原料	
スルメイカ 冷凍	10,668	11~60入	¥ 2,981~2,000-	市内鮮魚 一部加工原料	

八戸港

2013. 10. 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	180C/S	1~10入	¥ 3,750~1,800-	市内鮮魚 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	2C/S	8~10入	¥ 1,800-	市内鮮魚 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	3C/S	コミ	¥ 4,300~3,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	アミ
ワタリガニ	4C/S	コミ	¥ 3,800~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	アミ
タコ類	¥ 100k	コミ	¥ 5,000~3,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
秋サケ	11,640k	5~2k	¥ 7,900~2,500-		
イナダS	¥ 63本	4~3k	¥ 3,200~2,000-		
平政	37本	4~1k	¥ 11,000~10,000-		
サバ	¥ 90k	300~500g	¥ 3,000~1,500-		
スルメイカ スチロール	62C/S	15~30入	¥ 2,800~1,900-		10/17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. 10. 19

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	7,000	80~95入	¥ 5,200~4,870-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スルメイカ 木箱	1,220	80~97入	¥ 5,500~5,100-		トロール 午後売り
バラ スルメイカ	4.3t	ゴミ	¥ 2,600-		トロール 午後売り
バラ スルメイカ	21.5t	ゴミ	¥ 2,300~2,100-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヤリイカ スチロール	79C/S	ゴミ	¥ 2,900~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヤリイカ スチロール	5C/S	ゴミ	¥ 2,700~2,000-		午後売り
マダラ 木箱	601	2~30入	¥ 5,500~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	3	1~10入	¥ 3,500~1,000-		午後売り
マダラ スチロール	1,137C/S	1~12入	¥ 2,800~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	3,234C/S	1~12入	¥ 4,500~1,000-		ツリタラ
マダラ スチロール	7C/S	4~10入	¥ 2,000~1,000-		午後売り
スケソウダラ 木箱	264	10~20入	¥ 2,300~1,500-	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	41C/S	8~12入	¥ 1,300~1,000-	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	134C/S	4~12入	¥ 1,300~500-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	22C/S	3~20入	¥ 15,000~5,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ナメタカレイ スチロール	3C/S	10~20入	¥ 4,000~2,000-		午後売り
宗八カレイ スチロール	13C/S	ゴミ	¥ 2,500~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
オイランカレイ スチロール	12C/S	ゴミ	¥ 3,000~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
赤カレイ スチロール	3C/S	10~20入	¥ 2,000~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
アブラカレイ スチロール	18C/S	10~20入	¥ 2,800~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	199C/S	ゴミ	¥ 4,000~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	8C/S	ゴミ	¥ 2,000~1,000-		午後売り
ヒラツメガニ スチロール	9C/S	ゴミ	¥ 3,800~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
ワタリガニ	7	ゴミ	¥ 2,500~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
キアンコウ 木箱	12	1~10入	¥ 15,000~5,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
キアンコウ 木箱	4	1~4入	¥ 16,600~4,000-		午後売り
吉次 スチロール	8C/S	14~22入	¥ 30,600~12,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	54	ゴミ	¥ 6,000~3,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
タコ類 木箱	7	ゴミ	¥ 5,000~2,000-		午後売り
マサバ・ゴマサバ	400t	700~300g	¥ 2,300~530-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
中羽イワシ	7t	70~90g	¥ 2,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
イナダ・ブリ類	589t	8~3k	¥ 1,950~730-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
秋サケ	ヤ 10t	5~1k	¥ 8,000~3,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
サケ	100本	5~4k	¥ 1,700~220-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	サシアミ
川サケ	200k	5~4k	¥ 200-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	1,437C/S	15~30入	¥ 2,650~1,450-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	10/18もの
スルメイカ スチロール	524C/S	15~30入	¥ 2,750~1,300-		10/19もの 午後売り
白魚	80P	150g	¥ 280-	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. 10. 21

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
ヤリイカ スチロール	14C/S	ゴミ		市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ 木箱	38	2~5入	¥ 5,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ スチロール	1,034C/S	1~12入	¥ 4,500~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ スチロール	1,673C/S	1~15入	¥ 5,000~1,300-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	93	10~20入	¥ 3,100~1,600-	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	4C/S	6~12入	¥ 1,250~900-	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	82C/S		¥ 2,150~1,750-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	32C/S	10~30入	¥ 14,000~3,600-	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	10C/S	10~20入	¥ 3,800~2,500-	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	20C/S	10~20入	¥ 4,200~2,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
その他カレイ	95	1~10入	¥ 4,300~2,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
サイベカレイ	163C/S	10~30入	¥ 4,500~3,900-	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	10C/S	ゴミ	¥ 4,500~2,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	アミ
ワタリガニ	30C/S	ゴミ	¥ 2,600~1,900-	市内鮮魚	アミ
キアコウ 木箱	33	1~30入	¥ 37,900~18,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
吉次 スチロール	5C/S	14~22入	¥ 26,000~18,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	25	ゴミ	¥ 7,000~3,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
川サケ	ヤ 200本	5~4k	¥ 200-	加工原料	

八戸港 2013. 10. 22

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
その他カレイ	ヤ 20C/S	ゴミ	¥ 6,000~3,500-		
ワタリガニ	2C/S	ゴミ	¥ 3,000~2,000-		
川サケ	ヤ 829k	5~4k	¥ 270-		サシアミ、川サケ
スルメイカ 冷凍	9,337C/S	11~90入	¥ 3,250~1,550-		10/21もの

八戸港 2013. 10. 23

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	744	70~95入	¥ 6,300~5,800-	加工原料	トロール
バラ スルメイカ	765k	ゴミ	¥ 2,900-	加工原料	トロール
その他カレイ	2C/S	ゴミ	¥ 2,500-	市内鮮魚	アミ
ワタリガニ	3C/S	ゴミ	¥ 2,500~2,000-	市内鮮魚	アミ
スルメイカ 冷凍	11,713C/S	11~80入	¥ 3,300~1,500-	加工原料	
ムラサキイカ	1,462C/S	16~60入	¥ 5,090~2,000-	加工原料	
マダイ	5C/S	2~4k	¥ 11,000~10,000-	市内鮮魚	釣り物

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. 10. 24

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
ヤリイカ スチロール	4C/S	ゴミ	¥ 5,000~4,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ 木箱	207	2~30入	¥ 9,900~500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ スチロール	105C/S	2~10入	¥ 8,000~3,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ スチロール	209C/S	1~10入	¥ 6,800~2,000-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	78	10~50入	¥ 4,600~250-	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	ゴミ	¥ 2,000-		ツリタラ
オイランカレイ スチロール	4C/S	40~50入	¥ 3,500~3,300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
その他カレイ	30C/S	ゴミ	¥ 5,500~1,500-	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	10C/S	ゴミ	¥ 3,300~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	アミ
ワタリガニ	14C/S	ゴミ	¥ 3,600~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	アミ
キアコウ 木箱	2	ゴミ	¥ 6,000~3,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
タコ類 木箱	5	ゴミ	¥ 4,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
サバ	ヤ 300t	700~200g	¥ 2,300~1,311-	中央市場鮮魚	
秋サケ	21,317k	5~4k	¥ 7,200~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	
川サケ	580k	5~4k	¥ 270-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	
イナダ	ヤ 1t	4k~500g	¥ 1,600~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	
スルメイカ スチロール	46C/S	15~25入	¥ 3,000~2,100-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	10/23もの
スルメイカ 冷凍	40,979C/S	11~90入	¥ 3,730~1,600-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	
白魚	80P	150g	¥ 300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	

八戸港 2013. 10. 25

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
その他カレイ	若干				
ワタリガニ	8C/S	ゴミ	¥ 2,200~2,000-	市内鮮魚 加工原料	アミ
サケ	ヤ 45本	5~2k	¥ 1,000~200-	市内鮮魚 加工原料	サシアミ
スルメイカ 冷凍	7,123C/S	11~90入	¥ 3,730~1,620-	市内鮮魚 加工原料	
ムラサキイカ	1,030C/S	16~70入	¥ 5,050~2,000-	市内鮮魚 加工原料	
白魚	120P	150g	¥ 300~290-	市内鮮魚	

八戸港 2013. 10. 26

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
その他カレイ	12C/S	ゴミ	¥ 5,800~2,900-	市内鮮魚	アミ
ワタリガニ	2C/S	ゴミ	¥ 1,900~1,700-	市内鮮魚	アミ
サケ	50本	5~2k	¥ 1,700~500-	市内鮮魚 加工原料	サシアミ
川サケ	530k	5~4k	¥ 230-	市内鮮魚 加工原料	
スルメイカ 冷凍	16,564C/S	11~80入	¥ 3,630~1,660-	市内鮮魚 加工原料	
ムラサキイカ	381C/S	16~40入	¥ 5,030~2,000-	市内鮮魚 加工原料	
白魚	120P	150g	¥ 300-	市内鮮魚 加工原料	

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. 10. 28

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ スチロール	612C/S	1~15入	¥6,200~1,500-		ツリタラ
スケソウダラ スチロール	56C/S	6~15入	¥2,000~1,500-		ツリタラ
その他カレイ	81C/S	ゴミ	¥10,000~2,000-	市内鮮魚 一部加工原料	アミ
ヒラツメガニ スチロール	10C/S	ゴミ	¥4,700~1,700-	市内鮮魚 一部加工原料	アミ
ワタリガニ	25C/S	ゴミ	¥4,500~2,000-	市内鮮魚 一部加工原料	アミ
吉次 スチロール	1C/S	13入	¥15,000-		ツリタラ
秋サケ	ヤ 18,500本	5~2k	¥6,000~1,500-	市内鮮魚 加工原料	
サケ	ヤ 300本	5~2k	¥1,500~350-	市内鮮魚 加工原料	サシアミ
川サケ	ヤ 500k	5~4k	¥260-	市内鮮魚 加工原料	
スルメイカ 冷凍	30,457C/S	11~90入	¥3,690~1,940-	市内鮮魚 加工原料	
ムラサキイカ	3,328C/S	16~60入	¥5,080~2,000-	市内鮮魚 加工原料	
白魚	40P	150g	¥270-	市内鮮魚 加工原料	

八戸港 2013. 10. 29

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	2,685	75~90入	¥5,630~5,530-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	トロール
バラ スルメイカ	5.8t	ゴミ	¥2,600-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	トロール
ヤリイカ スチロール	124C/S	ゴミ	¥3,500~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ 木箱	209	2~15入	¥10,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ スチロール	1,095C/S	2~12入	¥4,000~600-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
マダラ スチロール	2,770C/S	1~12入	¥7,000~1,000-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	321	10~30入	¥3,700~2,000-	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	5C/S	6~8入	¥2,000~1,000-	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	243C/S	5~12入	¥1,500~1,000-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	6C/S	3~20入	¥13,600~3,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
鮫カレイ スチロール	2C/S	ゴミ	¥4,000~3,000-	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	4C/S	ゴミ	¥5,000~3,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
その他カレイ	64C/S	ゴミ	¥6,000~1,000-	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	17C/S	ゴミ	¥3,000~2,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	アミ
ワタリガニ	48C/S	ゴミ	¥2,500~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	アミ
キアンコウ 木箱	15	1~10入	¥17,000~5,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
吉次 スチロール	9C/S	10~25入	¥26,000~10,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	35	ゴミ	¥8,000~3,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 一部加工原料	
サバ	138t	600~300g	¥960~920-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
カタクチイワシ	116t	10~30g	¥900~700-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	小旋
イナダ・ブリ類	756t	12~4k	¥950~754-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スルメイカ					
秋サケ	ヤ 5,550本	5~2k	¥7,000~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
サケ	ヤ 250本	5~2k	¥1,000~250-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	サシアミ
川サケ	ヤ 480k	5~4k	¥260-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
イナダ	ヤ 910k	4k~300g	¥2,500~890-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	2,201	10~25入	¥1,750~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
白魚	80P	150g	¥280-	加工原料 一部市内鮮魚、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. 10. 30

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	2,355	70~90入	¥ 5,750~5,640-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
バラ スルメイカ	¥ 10.3t	ゴミ	¥ 2,670-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヤリイカ スチロール	196C/S	ゴミ	¥ 3,500~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	1,253	2~20入	¥ 5,500~700-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	2,115C/S	2~15入	¥ 4,500~700-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
バラ マダラ	¥ 6,110k	ゴミ	¥ 260~200-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	1,016	8~20入	¥ 2,000~500-	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	9C/S	6~14入	¥ 1,200~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ナメタカレイ スチロール	23C/S	3~20入	¥ 12,000~4,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
宗八カレイ スチロール	19C/S	20~30入	¥ 3,000~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
鮫カレイ スチロール	6C/S	5~10入	¥ 3,000~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
アブラカレイ スチロール	21C/S	15~30入	¥ 3,700~2,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	98C/S	14~40入	¥ 4,000~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヒラメ スチロール	48C/S	1~10入	¥ 3,500~1,000-	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	9C/S	ゴミ	¥ 3,400~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
ワタリガニ	49C/S	ゴミ	¥ 2,000~1,800-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
キアンコウ 木箱	25	1~30入	¥ 42,000~7,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
吉次 スチロール	5C/S	25~30入	¥ 13,000~8,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
タコ類 木箱	34	ゴミ	¥ 8,000~3,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マサバ・ゴマサバ	95t	600~300g	¥ 1,680~1,510-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
秋サケ	¥ 9,800本	5~2k	¥ 6,500~800-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
サケ	¥ 300本	5~2k	¥ 900~200-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	サシアミ
川サケ	590k	5~4k	¥ 290-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
イナダ	770k	3k~300g	¥ 2,000~690-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
白魚	40P	150g	¥ 260-	加工原料 一部市内鮮魚、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. 10. 31

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	3,314	70~90入	¥ 5,670~5,560-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	23C/S	20~30入	¥ 2,000~1,800-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
バラ スルメイカ	8.4t	ゴミ	¥ 2,620-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヤリイカ スチロール	171C/S	ゴミ	¥ 3,500~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	920	2~20入	¥ 7,000~500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	1,859C/S	2~20入	¥ 5,000~500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	1,887C/S	1~12入	¥ 5,600~400-		ツリタラ
バラ マダラ	4,670k	ゴミ	¥ 180-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	959	10~20入	¥ 2,500~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	2	ゴミ	¥ 800-		ツリタラ
スケソウダラ スチロール	9C/S	6~10入	¥ 1,500~1,000-	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	86C/S	4~15入	¥ 800~200-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	55C/S	3~20入	¥ 10,000~2,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
鮫カレイ スチロール	21C/S	9~15入	¥ 4,000~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
アブラカレイ スチロール	6	8~20入	¥ 2,900~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	229C/S	ゴミ	¥ 5,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヒラメ スチロール	83C/S	1~15入	¥ 2,000~800-	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	9C/S	ゴミ	¥ 3,400~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
ワタリガニ	49C/S	ゴミ	¥ 2,000~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	アミ
キアンコウ 木箱	23	1~10入	¥ 40,000~3,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
吉次 スチロール	8C/S	14~20入	¥ 26,200~9,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	28	ゴミ	¥ 6,000~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
カタクチイワシ	ヤ 132t	10~30g	¥ 800~239-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	小旋
イナダ・ブリ類	536t	12~4k	¥ 1,350~700-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	
秋サケ	若干				
サケ	ヤ 250本	5~2k	¥ 1,200~200-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	サシアミ
スルメイカ スチロール	1,412C/S	10~25入	¥ 1,800~1,200-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	10/31もの
白魚	40P	150g	¥ 260-	市内鮮魚 中央市場鮮魚 加工原料	