

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  
2014. 1. 5

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	5	70~100入	¥5,000-	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	31C/S	20~35入	¥2,000~1,500-	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	96C/S	60~100入	¥4,500~4,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	一部加工原料
マダラ 木箱	1,350	2~20入	¥13,000~2,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	一部加工原料
マダラ 木箱	3	ゴミ	¥2,000-		ツリタラ
マダラ スチロール	2,403C/S	2~15入	¥5,000~500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	一部加工原料
マダラ スチロール	1,413C/S	1~15入	¥9,100~1,800-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	1,001	10~30入	¥4,000~1,000-	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	1C/S	ゴミ	¥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	10~15入	¥2,500-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	71C/S	3~20入	¥20,000~5,000-	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	8C/S	30~40入	¥3,500~2,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	一部加工原料
オイランカレイ スチロール	47C/S	40~100入	¥6,000~2,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	一部加工原料
その他カレイ	56C/S	ゴミ	¥4,500~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	アミ
ヒラツメガニ スチロール	1C/S	ゴミ	¥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	29	8~12入	¥4,000~2,000-		ツリタラ
キアンコウ 木箱	2	1~8入	¥15,000~10,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	一部加工原料
吉次	2C/S	10~13入	¥23,000~10,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	14	ゴミ	¥7,000~3,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	一部加工原料
冷凍サバ	91C/S	9~11入	¥8,000~4,000-	中央市場鮮魚	
秋サケ	¥3,265k	5~2k	¥5,000~1,000-	加工原料	
ヤリイカ	10C/S	ゴミ	¥5,000-	中央市場鮮魚	
安口 木箱	5	2~5入	¥15,000~10,000-	中央市場鮮魚	

八戸港

2014. 1. 6

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	2	ゴミ	¥2,000~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚	釣り物
マダラ スチロール	599C/S	1~15入	¥7,000~1,900-	加工原料 一部市内鮮魚	釣り物
スケソウダラ 木箱	1	ゴミ	¥1,600-	加工原料 一部市内鮮魚	釣り物
スケソウダラ スチロール	12C/S	6~12入	¥1,000-	加工原料 一部市内鮮魚	釣り物
アブラツノザメ 木箱	24	ゴミ	¥4,000~1,600-	加工原料 一部市内鮮魚	釣り物
秋サケ	¥841k	5~4k	¥4,500~400-	加工原料 市内鮮魚	
カレイ	15C/S	ゴミ	¥3,500~2,000-	加工原料 市内鮮魚	
スルメイカ	3C/S	ゴミ	¥3,500~3,000-	加工原料 市内鮮魚	
マダラ 木箱	16	2~5入	¥2,800~2,000-	加工原料 市内鮮魚	
キアンコウ 木箱	2	2~5入	¥25,000~15,000-	加工原料 市内鮮魚	
スルメイカ スチロール	180C/S	15~40入	¥3,000~1,400-	加工原料 市内鮮魚	1/5 ヨルイカ

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  
2014. 1. 7

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	100	80~110入	¥ 5,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	加工原料
ヤリイカ スチロール	47C/S	30~100入	¥ 4,500~2,600-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	加工原料
マダラ 木箱	2,359	2~40入	¥ 8,000~800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	加工原料
マダラ スチロール	4,790C/S	2~15入	¥ 4,500~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	加工原料
バラ マダラ	7.4t	ゴミ	¥ 500~440-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	加工原料
スケソウダラ 木箱	978	10~30入	¥ 2,800~900-	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	5C/S	10入	¥ 2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	加工原料
ナメタカレイ スチロール	168C/S	3~20入	¥ 14,000~5,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	加工原料
宗八カレイ スチロール	19C/S	15~30入	¥ 3,000~2,600-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	加工原料
オイランカレイ スチロール	104C/S	40~80入	¥ 6,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	加工原料
赤カレイ スチロール	2C/S	ゴミ	¥ 3,000~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	加工原料
アブラカレイ スチロール	12C/S	10~20入	¥ 3,500~3,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	加工原料
その他カレイ	79C/S	ゴミ	¥ 4,100~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	加工原料
ヒラツメガニ スチロール	2C/S	ゴミ	¥ 4,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	アミ
アブラツノザメ 木箱	396	2~12入	¥ 3,300~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	加工原料
キアコウ 木箱	7	1~8入	¥ 25,000~7,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	加工原料
タコ類 木箱	19	ゴミ	¥ 6,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	加工原料
川サケ	¥ 930k	5~4k	¥ 280-	加工原料	
スルメイカ スチロール	160C/S	15~30入	¥ 2,500~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	1/6 ヨルイカ

八戸港 2014. 1. 8~9

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	731	80~100入	¥ 5,450~5,000-	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	¥ 300C/S	18~25入	¥ 1,800~1,000-	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	152C/S	50~100入	¥ 3,500~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	4,141	1~30入	¥ 4,500~700-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	9,659C/S	2~15入	¥ 3,300~500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	2,521C/S	1~15入	¥ 6,000~500-		ツリタラ
バラ マダラ	¥ 69.7t	ゴミ	¥ 563~470-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	2,050	10~30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	5C/S	8~12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	5C/S	10~12入	¥ 1,000~700-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	304C/S	3~20入	¥ 14,000~3,000-	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	6C/S	15~30入	¥ 2,500~1,500-	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	188C/S	40~60入	¥ 4,500~1,000-	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	28C/S	15~25入	¥ 3,000~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	¥ 200C/S	ゴミ	¥ 8,000~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
アブラツノザメ 木箱	1,060	3~15入	¥ 2,500~800-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
キアコウ 木箱	14	1~10入	¥ 23,000~5,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
吉次 スチロール	16C/S	25~40入	¥ 20,000~13,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
吉次	5C/S	10~20入	¥ 24,000~13,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	27	ゴミ	¥ 8,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マサバ	¥ 240t	700~250g	¥ 1,411~1,030-	加工原料	
秋サケ	¥ 500k	5~2k	¥ 3,800~500-	加工原料	
スルメイカ スチロール	647C/S	15~50入	¥ 4,000~1,000-	加工原料	1/8 ヨルイカ
スルメイカ 冷凍	9,385C/S	11~40入	¥ 3,530~2,461-	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  
2014. 1. 10

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	60	80~100入	¥ 5,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	655	2~20入	¥ 4,000~400-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	20	10~16入	¥ 1,000~500-		ツリタラ
マダラ スチロール	1,846C/S	1~10入	¥ 3,800~600-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	1,350C/S	1~12入	¥ 3,100~500-		ツリタラ
バラ マダラ	10.2t	ゴミ	¥ 466-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	268	10~30入	¥ 2,000~400-	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	4C/S	10~12入	¥ 1,100-	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	1C/S	ゴミ	¥ 500-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	63C/S	3~30入	¥ 11,000~3,000-	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	4C/S	15~25入	¥ 1,500-	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	32C/S	30~60入	¥ 4,000~1,500-	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	9C/S	10~20入	¥ 1,300~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	152C/S	ゴミ	¥ 11,000~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヒラメ スチロール	5C/S	1~5入	¥ 10,000~4,000-	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	5C/S	ゴミ	¥ 6,200~3,000-	加工原料 一部市内鮮魚	アミ
アブラツノザメ 木箱	7	ゴミ	¥ 400-		ツリタラ
アブラツノザメ 木箱	43	3~12入	¥ 1,000~600-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
キアコウ 木箱	14	1~24入	¥ 21,500~12,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
吉次 スチロール	12C/S	20~40入	¥ 20,000~10,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
吉次	7C/S	10~20入	¥ 24,000~15,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	6	ゴミ	¥ 5,000~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
川サケ	¥ 380k	5~4k	¥ 270-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	196C/S	15~30入	¥ 3,000~1,300-	加工原料 市内鮮魚 中	1/9 ヨルイカ
スルメイカ 冷凍	9,728C/S	11~70入	¥ 3,555~1,800-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
ムラサキイカ 冷凍	3,101C/S	11~40入	¥ 5,800~1,800-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
ヤリイカ	1C/S	ゴミ	¥ 9,000-	加工原料 市内鮮魚 中	1/9 ヨルイカ
白魚	40P	150g	¥ 280-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	

八戸港

2014. 1. 11

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ スチロール	40C/S	2~10入	¥ 3,100~600-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
オイランカレイ スチロール	10C/S	15~30入	¥ 7,000~3,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
鮫カレイ スチロール	65C/S	10~30入	¥ 9,000~3,600-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
アブラカレイ スチロール	794C/S	15~40入	¥ 6,600~1,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
その他カレイ	83C/S	ゴミ	¥ 2,500~1,000-	加工原料 市内鮮魚 中	アミ
幸神	20C/S	1~5入	¥ 25,000~10,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
切ペラ	40C/S	10~30入	¥ 7,000~3,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
吉次 スチロール	535C/S	10~60入	¥ 24,800~4,500-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	240C/S	15~30入	¥ 3,000~1,300-	中央市場鮮魚	1/10 ヨルイカ
白魚	160P	150g	¥ 250-	市内鮮魚	
マダラの白子	¥ 30C/S	5k	¥ 29,000~19,000-	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  
2014. 1. 14

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	380	80~100入	¥ 5,300~4,000-	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	3C/S	10~30入	¥ 2,000~1,500-	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	126C/S	40~100入	¥ 3,600~3,100-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	2,946	1~20入	¥ 5,600~600-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	2	コミ	¥ 1,000-		ツリタラ
マダラ スチロール	5,943C/S	2~15入	¥ 2,800~600-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	734C/S	1~15入	¥ 4,500~1,050-		ツリタラ
バラ マダラ	ヤ 20,398k	コミ	¥ 494~478-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	2,348	10~30入	¥ 2,000~1,000-	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	3C/S	8~12入	¥ 600-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
バラ スケソウダラ	ヤ 17.3t	コミ	¥ 380-	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	225C/S	3~20入	¥ 13,500~6,000-	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	54C/S	10~25入	¥ 2,000~1,300-	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	87C/S	40~60入	¥ 4,500~2,500-	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	10~20入	¥ 2,000~1,300-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	152C/S	コミ	¥ 7,000~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヒラメ スチロール	3C/S	1~3入	¥ 3,500~3,100-	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	3C/S	コミ	¥ 4,800-	加工原料 一部市内鮮魚	アミ
金目	60C/S	2~5入	¥ 19,000~17,000-	中央市場鮮魚	
キアコウ 木箱	7	1~20入	¥ 15,000~5,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
吉次 スチロール	9C/S	25~40入	¥ 15,000~3,000-	中央市場鮮魚	
吉次	1C/S	12入	¥ 20,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	17	コミ	¥ 5,000~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
秋サケ	ヤ 1,051k	5~2k	¥ 3,500~300-	加工原料 市内鮮魚	
マダラ 木箱	12	2~5入	¥ 2,800~1,100-	加工原料 市内鮮魚	
スルメイカ 木箱	9	コミ	¥ 4,000-	加工原料 市内鮮魚	
スルメイカ スチロール	55C/S	15~25入	¥ 3,450~1,800-		1/13 ヨルイカ
白魚	80P	150g	¥ 250~240-	加工原料 市内鮮魚	

八戸港

2014. 1. 15

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ スチロール	764C/S	1~15入	¥ 4,500~800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
バラ スケソウダラ	12C/S	10~20入	¥ 1,800~800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	釣り物
その他カレイ	95C/S	コミ	¥ 6,500~1,300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	アミ
アブラツノザメ 木箱	22	5~12入	¥ 2,700~1,600-	加工原料	釣り物
吉次 スチロール	3C/S	8~20入	¥ 18,000~7,500-	中央市場鮮魚	釣り物
マサバ	1/16 ヤ260t 販売予定				
秋サケ	若干			加工原料	
スルメイカ 冷凍	8,907C/S	16~60入	¥ 3,605~2,420-	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

2014. 1. 16

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	2,782	70~85入	¥5,400~5,150-	加工原料 市内鮮魚 中	トロール
スルメイカ スチロール	245C/S	20~30入	¥2,300~2,200-	加工原料 市内鮮魚 中	トロール
ヤリイカ スチロール	ヤ 134C/S	60~100入	¥4,000~2,500-	加工原料 市内鮮魚	中央市場鮮魚
マダラ 木箱	]		¥6,450~800-	加工原料 市内鮮魚	中央市場鮮魚
マダラ スチロール		ヤ 4,300	1~20入	¥3,800~800-	加工原料 市内鮮魚
マダラ スチロール	2,160C/S	1~15入	¥5,850~1,250-		ツリタラ
バラ マダラ	ヤ 4.4t	ゴミ	¥520~470-	加工原料 市内鮮魚	中央市場鮮魚
スケソウダラ 木箱	690	10~30入	¥3,000~1,000-	加工原料 市内鮮魚	中央市場鮮魚
スケソウダラ スチロール	5C/S	8~12入	¥1,300~800-	加工原料 市内鮮魚	中央市場鮮魚
バラ スケソウダラ	ヤ 3.5t	ゴミ	¥380-	加工原料 市内鮮魚	中央市場鮮魚
ナメタカレイ スチロール	ヤ 50C/S	3~20入	¥13,000~5,000-	加工原料 市内鮮魚	中央市場鮮魚
宗八カレイ スチロール	18C/S	20~30入	¥2,500~1,500-	加工原料 市内鮮魚	中央市場鮮魚
オイランカレイ スチロール	67C/S	40~60入	¥3,500~1,500-	加工原料 市内鮮魚	中央市場鮮魚
その他カレイ	270C/S	ゴミ	¥7,000~1,000-	加工原料 市内鮮魚 中	アミ
アブラツノザメ 木箱	394	3~12入	¥2,000~1,000-	加工原料 市内鮮魚	中央市場鮮魚
吉次	5C/S	8~18入	¥33,500~15,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	19	ゴミ	¥6,000~3,000-	加工原料 市内鮮魚	中央市場鮮魚
マサバ	300t	100~600g	¥1,300~1,200-	加工原料	
秋サケ	ヤ 700k	5~2k	¥3,700~400-	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

2014. 1. 17

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	1C/S	ゴミ	¥2,000-	加工原料 市内鮮魚	中央市場鮮魚
マダラ 木箱	63	2~20入	¥4,500~800-	加工原料 市内鮮魚	中央市場鮮魚
マダラ スチロール	185C/S	2~15入	¥2,300~1,000-	加工原料 市内鮮魚	中央市場鮮魚
マダラ スチロール	266C/S	1~12入	¥6,000~800-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	16	10~30入	¥1,800~1,000-	加工原料 市内鮮魚	中央市場鮮魚
スケソウダラ スチロール	3C/S	10~12入	¥1,500~1,000-	加工原料 市内鮮魚	中央市場鮮魚
バラ スケソウダラ	1,270k	ゴミ	¥200-	加工原料 市内鮮魚	中央市場鮮魚
ナメタカレイ スチロール	75C/S	3~20入	¥12,000~5,000-	加工原料 市内鮮魚	中央市場鮮魚
宗八カレイ スチロール	5C/S	15~30入	¥2,100~1,800-	加工原料 市内鮮魚	中央市場鮮魚
オイランカレイ スチロール	20C/S	40~60入	¥4,000~1,500-	加工原料 市内鮮魚	中央市場鮮魚
アブラカレイ スチロール	1C/S	20入	¥2,300-	加工原料 市内鮮魚	中央市場鮮魚
その他カレイ	82C/S	ゴミ	¥4,500~1,000-	加工原料 市内鮮魚	中央市場鮮魚
ヒラツメガニ スチロール	2C/S	ゴミ	¥4,000~3,000-	加工原料 市内鮮魚 中	アミ
アブラツノザメ 木箱	61	3~10入	¥800~200-		ツリタラ
アブラツノザメ 木箱	26	3~12入	¥1,800~1,000-	加工原料 市内鮮魚	中央市場鮮魚
キアンコウ 木箱	4	1~10入	¥18,000~8,000-	加工原料 市内鮮魚	中央市場鮮魚
吉次	1C/S	8入	¥6,000-		ツリタラ
ソイ	20C/S	2~6入	¥6,500~6,000-		
タコ類 木箱	5	ゴミ	¥6,000~4,000-	加工原料 市内鮮魚	中央市場鮮魚
サバ	1/18予定 ヤ500t				
白魚	40P	150g	¥280-	市内鮮魚	
マダラ	359C/S	1~5入	¥3,200~1,000-		

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  
2014. 1. 18

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	468	80~100入	¥4,500-	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	1,574C/S	40~100入	¥4,000~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	1,488	1~30入	¥6,700~900-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	3,606C/S	2~15入	¥2,600~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	255C/S	1~12入	¥5,900~500-		ツリタラ
バラ マダラ	¥3.9t	ゴミ	¥480~390-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	802	10~20入	¥1,800~1,000-	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	2C/S	10~12入	¥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	307C/S	3~20入	¥11,000~4,000-	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	24C/S	15~25入	¥2,000~1,300-	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	76C/S	40~60入	¥4,500~1,000-	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	1C/S	8入	¥3,000-	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	12C/S	ゴミ	¥2,500~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	¥100C/S	ゴミ	¥6,000~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヒラメ スチロール	2C/S	1~3入	¥2,500~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ソイ	26C/S	1~15入	¥6,000~3,900-		ツリタラ
アブラツノザメ 木箱	1,540	3~12入	¥1,300~800-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
キアンコウ 木箱	16	1~20入	¥15,000~5,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
吉次 スチロール	131C/S	12~70入	¥20,000~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
金目	92C/S	2~6入	¥13,700~12,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
タコ類 木箱	20	ゴミ	¥7,000~3,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マサバ	¥530t	700~100g	¥1,350~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スルメイカ 冷凍	5,582C/S	11~70入	¥3,100~2,050-	加工原料 一部鮮魚	
マダラ	381C/S	1~6入	¥2,800~700-		サシアミ

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  
2014. 1. 20

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	171	80~100入		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	1,750C/S	40~100入	¥4,500~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	520	2~20入	¥6,000~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	2,695C/S	2~12入	¥2,200~600-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	974C/S	1~12入	¥4,000~500-		ツリタラ
バラ マダラ	0.7t	ゴミ	¥480-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	591	10~30入	¥1,500~500-	加工原料 一部市内鮮魚	トロール
スケソウダラ スチロール	8C/S	8~12入	¥1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
バラ スケソウダラ	3.7t	ゴミ	¥280-	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	190C/S	3~20入	¥9,000~3,000-	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	3C/S	15~25入	¥2,500~1,800-	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	43C/S	40~60入	¥4,500~1,500-	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	2C/S	3~8入	¥2,500~1,800-	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	1C/S	ゴミ	¥3,000-	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	3C/S	10~15入	¥2,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	154C/S	ゴミ	¥8,000~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
幸神目抜	10C/S	1~3入	¥14,500~12,000-		ツリタラ
金目	9C/S	3~6入	¥12,500~10,000-	加工原料 一部市内鮮魚	トロール
アブラツノザメ 木箱	645	3~12入	¥800~300-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
キアンコウ 木箱	15	1~20入	¥17,000~4,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
吉次 スチロール	142C/S	10~70入	¥22,500~2,500-	加工原料 一部市内鮮魚	トロール
吉次	3C/S	18~20入	¥25,000~10,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	17	ゴミ	¥6,000~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
秋サケ	ヤ 50本	5~2k	¥3,000~300-	加工原料 一部鮮魚	
スルメイカ 木箱	44	50入	¥4,000-	加工原料 一部鮮魚	
スルメイカ スチロール	34C/S	35入	¥3,000-	加工原料 一部鮮魚	
スルメイカ 冷凍	21,732C/S	11~80入	¥3,655~1,700-	加工原料 一部鮮魚	
マダラ	494C/S	1~7入	¥5,000~500-		サシアミ

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  
2014. 1. 21

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	3C/S	15~25入	¥2,000~1,800-	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	4,786C/S	30~100入	¥5,000~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	1,298	2~20入	¥5,000~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	20	20入	¥1,000-	加工原料	ツリタラ
マダラ スチロール	2,299C/S	1~15入	¥2,000~1,300-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	415C/S	1~12入	¥3,800~800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	ツリタラ
バラ マダラ	¥5.4t	ゴミ	¥550~490-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	1,167	10~30入	¥1,800~800-	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	3C/S	8~12入	¥500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
バラ スケソウダラ	¥2.2t	ゴミ	¥400-	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	587C/S	3~20入	¥8,500~3,000-	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	64C/S	15~35入	¥2,000~1,800-	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	64C/S	40~60入	¥4,500~1,200-	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	5C/S	5~10入	¥3,500~3,000-	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	1C/S	15入	¥2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	¥393C/S	ゴミ	¥5,000~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヒラメ スチロール	6C/S	1~3入	¥9,000~4,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
サクラマス スチロール	8C/S	1~10入	¥5,900~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
金目	33C/S	1~6入	¥13,000~12,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
アブラツノザメ 木箱	741	3~12入	¥800~300-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
キアンコウ 木箱	44	1~30入	¥21,000~5,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
吉次	1C/S	ゴミ	¥10,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	ツリタラ
タコ類 木箱	22	ゴミ	¥5,000~3,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スルメイカ 冷凍	10,382C/S	11~80入	¥3,650~1,500-	加工原料	
マダラ	315C/S	1~6入	¥3,000~800-		サシアミ



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  
2014. 1. 23

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	40	80~100入		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	20C/S	15~40入	¥2,000~800-	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	2,569C/S	15~100入	¥6,000~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	一部加工原料
マダラ 木箱	1,363	2~20入	¥5,500~800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	一部加工原料
マダラ スチロール	2,742C/S	2~12入	¥2,000~900-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	一部加工原料
マダラ スチロール	237C/S	1~12入	¥2,500~500-		ツリタラ
バラ マダラ	¥1.3t	ゴミ	¥490-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	一部加工原料
スケソウダラ 木箱	1,693	10~30入	¥1,500~800-	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	1C/S	12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	2C/S	6~8入	¥600-		ツリタラ
バラ スケソウダラ	¥7.3t	ゴミ	¥380-	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	208C/S	3~20入	¥9,000~4,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	一部加工原料
オイランカレイ スチロール	111C/S	40~80入	¥7,000~2,500-	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	116C/S	10~40入	¥10,000~3,000-	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	5C/S	15~25入	¥3,500~2,500-	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	1,006C/S	8~20入	¥5,000~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	一部加工原料
その他カレイ スチロール	265C/S	ゴミ	¥7,000~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	一部加工原料
ヒラメ スチロール	5C/S	1~6入	¥5,000~3,000-	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	3C/S	ゴミ	¥3,600~3,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	アミ
切ペラ 木箱	32	ゴミ	¥7,500~3,000-	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	473	3~12入	¥800~300-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	一部加工原料
キアンコウ 木箱	17	1~20入	¥20,000~5,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	一部加工原料
吉次 スチロール	1,759C/S	10~100入	¥20,000~3,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	一部加工原料
幸神 外	39C/S	1~5入	¥33,000~10,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	一部加工原料
タコ類 木箱	22	ゴミ	¥7,000~2,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	一部加工原料
マダラ	658C/S	1~6入	¥2,500~800-		サシアミ

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  
2014. 1. 24

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	1	コミ	¥4,600-		
マダラ 木箱	102	1~30入	¥6,500~1,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	一部加工原料
マダラ 木箱	12	2~24入	¥1,800~900-		ツリタラ
マダラ スチロール	222C/S	3~12入	¥1,900~1,200-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	一部加工原料
マダラ スチロール	360C/S	1~12入	¥6,000~1,100-		ツリタラ
スケソウダラ 木箱	158	10~20入	¥1,000~800-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	一部加工原料
スケソウダラ 木箱	10	コミ	¥2,000-		ツリタラ
ナメタカレイ スチロール	28C/S	3~20入	¥11,000~5,000-	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	10C/S	15~25入	¥1,800~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	一部加工原料
オイランカレイ スチロール	5C/S	30~50入	¥4,000~1,500-	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	6C/S	15~25入	¥3,000~2,500-	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	3C/S	10~20入	¥1,800~500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	一部加工原料
その他カレイ	102C/S	コミ	¥7,000~1,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	一部加工原料
ヒラメ スチロール	2C/S	1~2入	¥12,000~9,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	一部加工原料
アブラツノザメ	8	コミ	¥1,200-		
アブラツノザメ 木箱	10	3~10入	¥2,000~500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	一部加工原料
キアンコウ 木箱	1	1入	¥4,000-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	一部加工原料
タコ類 木箱	4	コミ	¥3,000~2,500-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	一部加工原料
秋サケ	㍷ 40本	5~2k	¥3,000~400-	市内鮮魚 中央市場鮮魚	一部加工原料
マダラ	186C/S	1~6入	¥3,800~1,300-		サシAMI

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  
2014. 1. 25

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	12	80~100入	¥4,700~4,000-	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	66C/S	20~30入	¥2,500-	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	2,734C/S	15~100入	¥4,500~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	985	2~20入	¥5,800~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	2,375C/S	2~12入	¥2,500~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
サクラマス	7C/S	1~4入	¥5,000~3,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	624	10~30入	¥1,500~800-	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	1C/S	8入	¥500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
バラ スケソウダラ	¥669k	ゴミ	¥360-	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	389C/S	3~20入	¥9,000~2,900-	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	20C/S	15~25入	¥2,000~1,000-	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	71C/S	40~60入	¥3,500~1,000-	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	3C/S	10~15入	¥3,000-	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	2C/S	15~20入	¥2,000~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	¥320C/S	ゴミ	¥6,000~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヒラメ スチロール	25C/S	1~10入	¥5,000~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
アブラツノザメ 木箱	477	3~12入	¥1,500~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
キアンコウ 木箱	12	1~20入	¥20,000~5,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
吉次 スチロール	2C/S	40~50入	¥7,000~4,900-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ニシン	11C/S	15~25入	¥3,300~2,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
タコ類 木箱	16	ゴミ	¥5,000~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
秋サケ	¥20本	5~2k	¥3,000~300-	加工原料	
マダラ	6C/S	2~5入	¥4,000~300-	加工原料	
マダラ	245C/S	1~6入	¥3,900~500-		サシアミ

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  
2014. 1. 27

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	ヤ 50	80~100入	¥4,700-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スルメイカ スチロール	ヤ 100C/S	25~40入	¥2,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
ヤリイカ スチロール	2,227C/S	15~100入	¥3,800~1,500-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	2,128	2~20入	¥5,900~1,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	15	ゴミ	¥1,300-		ツリタラ
マダラ スチロール	3,786	2~12入	¥2,000~800-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	1,028C/S	1~12入	¥3,900~800-		ツリタラ
バラ マダラ	ヤ 1.1t	ゴミ	¥600-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	1,425	10~30入	¥2,000~800-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
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	2C/S	10~12入	¥500-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スケソウダラ スチロール	26C/S	8~12入	¥1,200-		ツリタラ
バラ スケソウダラ	ヤ 9.7t	ゴミ	¥300-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
ナメタカレイ スチロール	597C/S	3~20入	¥9,000~3,500-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
宗八カレイ スチロール	21C/S	15~30入	¥3,200~2,500-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
オイランカレイ スチロール	113C/S	20~50入	¥3,500~1,700-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
鮫カレイ スチロール	19C/S	8~15入	¥2,700~2,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
赤カレイ スチロール	2C/S	15~20入	¥3,000~2,800-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
アブラカレイ スチロール	8C/S	10~20入	¥2,000~800-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
その他カレイ	ヤ 319C/S	ゴミ	¥6,000~1,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
ヒラメ スチロール	51C/S	1~5入	¥7,900~2,500-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
サクラマス	15C/S	1~5入	¥5,000~2,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
金目	ヤ 110C/S	1~6入	¥10,000~7,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
アブラツノザメ 木箱	358	3~12入	¥2,000~1,500-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
キアンコウ 木箱	22	1~20入	¥19,000~5,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
吉次	4C/S	10~20入	¥49,000~18,000-		ツリタラ
タコ類 木箱	25	ゴミ	¥6,000~2,000-	加工原料 市内鮮魚 中央市場鮮魚	
スルメイカ 冷凍	10,067C/S	11~60入	¥3,656~2,500-	加工原料	
ムラサキイカ	10,690C/S	11~50入	¥5,500~1,850-	加工原料	
マダラ	1,119C/S	1~6入	¥2,800~800-		サシアミ

## 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

2014. 1. 28

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
マダラ 木箱	17	2~20入	¥3,000~1,000-	加工原料 一部中央市場	ツリタラ
マダラ スチロール	442C/S	1~12入	¥4,000~800-	加工原料 一部中央市場	ツリタラ
スケソウダラ 木箱	4	ゴミ	¥1,500-	加工原料 一部中央市場	ツリタラ
スケソウダラ スチロール	9C/S	8~12入	¥1,000~800-	加工原料 一部中央市場	ツリタラ
その他カレイ	40C/S	ゴミ	¥3,000~1,300-	市内鮮魚	アミ
ヒラツメガニ スチロール	6C/S	ゴミ	¥6,000~3,000-	市内鮮魚	アミ
アブラツノザメ 木箱	18	ゴミ	¥1,450~800-	加工原料 一部中央市場	ツリタラ
秋サケ	55本	5~2k	¥3,000~300-	加工原料 一部市内鮮魚	
マダラ 木箱	3C/S	3~10入	¥1,300~800-	加工原料 一部市内鮮魚	
ヤリイカ	3C/S	ゴミ	¥4,500-	加工原料 一部市内鮮魚	
スルメイカ 冷凍	3,248C/S	11~60入	¥3,156~2,450-	加工原料 一部市内鮮魚	
ムラサキイカ	796C/S	11~40入	¥4,500~1,770-	加工原料 一部市内鮮魚	
マダラ スチロール	500C/S	1~6入	¥4,150~1,000-	加工原料	サシアミ
マダラ 木箱	6	ゴミ	¥1,800-	加工原料	サシアミ

## 八戸港

2014. 1. 29

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
スルメイカ 木箱	101	80~120入	¥4,200~3,000-	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	10C/S	20~50入	¥3,000~1,500-	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	1,288C/S	15~100入	¥5,000~1,800-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	81	2~20入	¥5,500~1,500-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	¥100C/S	2~10入	¥3,000~1,300-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スケソウダラ 木箱	14	10~30入	¥2,500~1,500-	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	80C/S	1~10入	¥7,000~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	¥145C/S	ゴミ	¥4,000~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヒラメ スチロール	6C/S	1~3入	¥6,000~3,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
アブラツノザメ 木箱	120	2~10入	¥4,000~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
キアコウ 木箱	11	1~10入	¥19,000~3,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
タコ類 木箱	9	ゴミ	¥5,000~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ	563C/S	1~7入	¥5,000~1,000-		サシアミ
白魚	20P	200g	¥1,250-	市内鮮魚	

## 八戸港

2014. 1. 30

魚種	水揚げ高	サイズ	相場	仕向先	(備考)
その他カレイ	15C/S	ゴミ	¥2,500~2,100-	市内鮮魚	アミ
ヒラツメガニ スチロール	2C/S	ゴミ	¥4,000~1,500-	市内鮮魚	アミ
秋サケ	¥50本	5~2k	¥3,000~200-	加工原料 市内鮮魚	
ボラ	¥180k	ゴミ	¥1,500-	加工原料 市内鮮魚	
マダラ	3C/S	2~3入	¥4,000~1,700-	加工原料 市内鮮魚	
ヤリイカ	2C/S	ゴミ	¥7,000~4,000-	加工原料 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  
2014. 1. 31

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	2,965C/S	15~100入	¥4,500~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	1,701	1~20入	¥6,000~1,800-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ 木箱	2	ゴミ	¥1,350-	加工原料	ツリタラ
マダラ スチロール	2,472C/S	2~15入	¥2,500~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
マダラ スチロール	232C/S	1~12入	¥5,000~1,400-	加工原料	ツリタラ
スケソウダラ 木箱	1,547	10~30入	¥1,800~1,000-	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	1C/S	12入	¥1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
バラ スケソウダラ	ヤ 15.7t	ゴミ	¥520~500-	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	1,176C/S	3~20入	¥9,000~800-	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	14C/S	15~25入	¥2,000~1,800-	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	87C/S	40~60入	¥3,500~2,000-	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	2C/S	8~10入	¥3,000~1,500-	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	15~20入	¥2,500~1,500-	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	2C/S	ゴミ	¥2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
その他カレイ	301C/S	ゴミ	¥5,000~1,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
ヒラメ スチロール	95C/S	1~10入	¥6,000~4,000-	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	17C/S	ゴミ	¥6,000~4,000-	加工原料 一部市内鮮魚	アミ
サクラマス	4C/S	1~3入	¥3,500~3,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
アブラツノザメ 木箱	5	ゴミ	¥2,100-	加工原料	ツリタラ
アブラツノザメ 木箱	358	2~12入	¥5,200~2,400-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
キアンコウ 木箱	36	1~20入	¥19,000~4,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
吉次 スチロール	3C/S	30~60入	¥13,000~3,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
吉次	1C/S	7入	¥13,500-	市内鮮魚	ツリタラ
タコ類 木箱	20	ゴミ	¥6,000~2,000-	加工原料 一部市内鮮魚、中央市場鮮魚	
スルメイカ 冷凍	23,703C/S	11~70入	¥3,689~1,800-	加工原料	
ムラサキイカ	12,123C/S	11~40入	¥5,390~1,810-	加工原料	
白魚	19P	200g	¥1,750~1,700-	市内鮮魚	
マダラ	986C/S	1~7入	¥4,700~1,000-	加工原料	サシアミ