



かまいし旬のお魚カレンダー

水揚げ期間

多 中 少

水揚げ最盛期 水揚げ収穫期 水揚げ期間

※水揚げデータ: 釜石漁連地方卸売市場水揚げ統計(平成25年度)

		冬	春	夏	秋	冬							
		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
釜石湾の水温 (水深3m・H18年から~H22年までの平均値)													
おさかなの種類	水揚量												
さば	1,827t							392t	851t	362t	141t		
秋さけ	1,718t										148t	385t	288t
いさだ	1,238t			581t	657t								
するめいか	1,076t	275t						137t	122t				366t
さんま	1,055t									249t	739t		
たこ	484t						74t	111t				64t	58t
ぶり類	335t						14t	136t	106t	45t		25t	
すけそうだら	308t				22t	105t							
たら	177t	84t	22t		11t	42t							
からふとます	110t				21t	87t							
ひらめ	34t						4t	9t				7t	6t
かれい類	32t	6t	6t	13t									
やりいか	16t	16t											3t
けがに	16t		4t	6t	3t								
どんこ	15t	3t	2t										2t
たい	10t							4t	4t				
ときしらす おおめます	9t					7t							
あじ	7t										2t		
すい	6t	1t											3t
あいなめ	6t	1t	1t			1t	1t	1t					
さくらます	3t				1t	1t	1t						
こうなご	2t												

健康によいお魚をたくさん食べましょう! 制作 岩手大学 三陸水産研究センター

☎0193-55-5691 ✉kamaishi@iwate-u.ac.jp

平成26年度「魚のまち」釜石モデルアクションプラン実証事業(釜石市委託事業)により制作いたしました。