



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	1月	2月	3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				
秋さけ	1,718t	●									148t			385t				
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。