八戸港に水揚げされるイカ類

八戸港に水揚げされるいか類はスルメイカとアカイカに大別されます。
一本釣り、トロール（底曳網）、まき網等により漁獲されています。

① 生鮮スルメイカは、東通、六ヶ所沖から階上沖の近海で漁獲され、主に20トン未満の小型いかつり船、トロール船、まき網、定置網により水揚げされています。

操業時期は主に6月～翌年1月であり、令和２年には5,663トンが水揚げされています。

昼イカ（昼釣り生鮮イカ）の水揚げ

水揚げされた生鮮イカ（昼イカ、20尾入）

② 冷凍スルメイカは、日本海や太平洋の沖合域でとれるスルメイカが主体であり、100トン以上の中型船が水揚げしています。

操業時期は主に6月～翌年3月であり、令和２年には1,584トンが水揚げされています。

冷凍スルメイカの水揚げ

水揚げされた冷凍海外イカ

③ アカイカは、中型いかつり船が太平洋の沖合域で操業しています。

操業時期は主に7月～翌年3月であり、令和２年には6,528トンが水揚げされています。

水揚げされた冷凍アカイカ

※数値は、令和元年度青森県海面漁業に関する調査結果書（水産振興課）による。

イカの街　はちのへ

●八戸港に水揚げされるイカの種類

写真は左からスルメイカ、アカイカです。

スルメイカは料理に使われるほか、スルメ、一夜干しその他に加工されます。

アカイカは、冷凍ロールイカ、フライ、ロ-ストなどに利用されています。

スルメイカ

アカイカ

●イカ風鈴

JR八戸線の陸奥湊駅の通路のイカ風鈴。

観光客を歓迎するため平成18年に設置されました。以来、途中でデザインの変更はありましたが、毎年、夏の観光シーズンに駅を利用する人々の目と耳を楽しませています。

●八戸市内のイカに関するキャラクター

八戸市内では、あちこちでイカに関するキャラクターを見かけます。

八戸市マスコットキャラクターいかずきんズ

八戸水産会館に掲示されている看板

※いかずきんズは、イカの頭巾をかぶったウミネコです。

八戸市内の工事現場で見かけたいかずきんズ（右の写真）

八戸地域地場産業振興センター(ユートリー)の廊下に示されたイカ矢印型の案内