

# 利用者のために

## 1 調査の目的

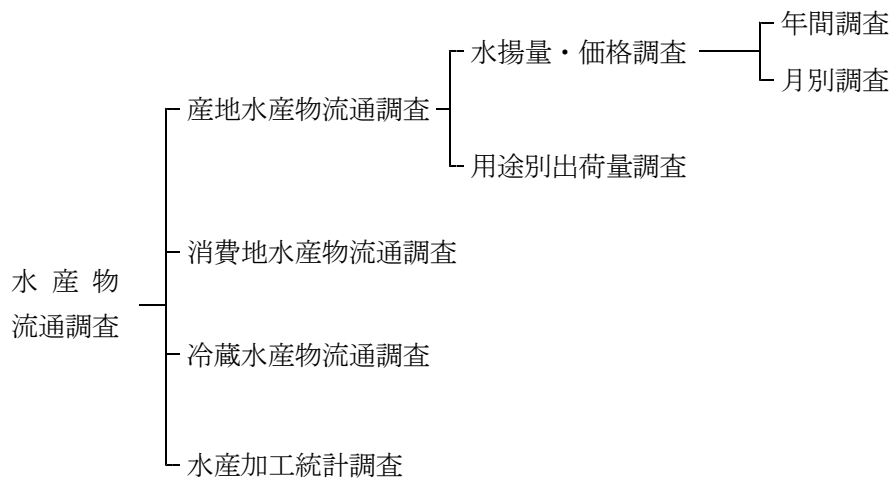
水産物流通調査（以下「調査」という。）は、水産物の価格水準、需給動向等を明らかにし、水産物の需給計画、価格安定対策、流通改善対策等、水産行政の資料を作成することを目的としている。

## 2 根拠

調査は、統計報告調整法（昭和27年法律第148号）第4条第1項の規定に基づく、総務大臣の承認を受けた統計報告として実施した。

## 3 調査の体系

調査の体系は、以下のとおりである。



## 4 調査の機構

調査は、農林水産省大臣官房統計部及び地方統計組織を通じて行った。

## 5 調査期間等

調査期間は平成18年1月1日から12月31日までの1年間とし、調査回数は次のとおりとした。

### (1) 産地水産物流通調査

#### ア 水揚量・価格調査

年間調査は年1回、月別調査は月1回

#### イ 用途別出荷量調査

年1回

### (2) 消費地水産物流通調査

月1回

### (3) 冷蔵水産物流通調査

月1回

### (4) 水産加工統計調査

年1回

## 6 調査の範囲・調査対象、調査事項及び調査方法

### (1) 産地水産物流通調査

#### ア 調査の範囲・調査対象（別表1、2参照）

産地水産物流通調査は、2003年漁業センサス（平成15年実施）で設定された全国2,177漁業地区から、主要な漁業地区を選定し、調査区を設定した。本調査では、設定した調査区を便宜上「漁港」として取り扱っている。

(ア) 水揚量・価格調査（年間調査）（以下「年間調査」という。）については、調査区の水揚量の合計が原則として全国の海面漁業生産量のおおむね7割を占めるまでの197調査区を選定し、調査区内の全ての卸売業者及び漁業協同組合を調査対象とした。

(イ) 水揚量・価格調査（月別調査）（以下「月別調査」という。）については、年間調査の調査区で調査品目毎の水揚量上位20調査区のうち、原則として1調査区で5品目以上が該当となった51調査区を選定し、調査区内の全ての卸売業者及び漁業協同組合を調査対象とした。

(ウ) 用途別出荷量調査については、年間調査の調査区のうち、調査品目の水揚量が年間調査の当該品目の水揚量のおおむね6割を占める32調査区を選定し、調査区内の全ての卸売業者及び漁業協同組合を調査対象とした。

なお、卸売業者等で全ての調査内容を把握できない場合は、仲卸業者を調査対象とした。

#### イ 調査事項

(ア) 水揚量・価格調査

上場水揚量及び上場水揚価額

(イ) 用途別出荷量調査

上場水揚量及び用途別出荷量

#### ウ 調査方法

(ア) 水揚量・価格調査（年間調査）

卸売業者等への郵送による自計申告調査、調査員による資料の閲覧及び卸売業者等に対する往復郵送調査により行った。

(イ) 水揚量・価格調査（月別調査）

51調査区のうち、25調査区については卸売業者等への郵送による自計申告調査又は調査員による資料の閲覧により行い、26調査区については（社）漁業情報サービスセンター（以下「JAFIC」という。）の水産物流通情報調査の月別品目別取引量及び価格を利用した。

(ウ) 用途別出荷量調査

調査員による面接、聞き取り及び卸売業者等に対する往復郵送調査により行った。

### (2) 消費地水産物流通調査

#### ア 調査の範囲・調査対象（別表3参照）

札幌、仙台、東京、横浜、名古屋、京都、大阪、神戸、広島及び福岡の10都市の中央卸売市場の水産物を取り扱う全ての卸売業者を調査対象とした。

#### イ 調査事項

卸売数量及び卸売価額

#### ウ 調査方法

卸売業者への郵送による自計申告調査により行った。

### (3) 冷蔵水産物流通調査

#### ア 調査の範囲・調査対象（別表4参照）

全国の総冷蔵能力の50%に達するまでの産地42市町及び消費地14市区町を調査の範囲とし、水産物を取り扱う主機（冷凍圧縮機）10馬力（1馬力=0.75KW換算）以上の冷凍・冷蔵工場のうち、調査市区町ごとの総冷蔵能力に対し調査する冷蔵能力の累計が80%に達するまでの冷凍・冷蔵工場を調査対象とした。

#### イ 調査事項

- (ア) 前月月末在庫量
- (イ) 月間在庫量
- (ウ) 月間出庫量
- (エ) 冷蔵能力

#### ウ 調査方法

冷凍・冷蔵工場への郵送による自計申告調査、職員による資料の閲覧又は聞き取りにより行った。

### (4) 水産加工統計調査

#### ア 調査の範囲・調査対象

全国の水産加工品を生産する陸上加工経営体を都道府県別・品目別に生産量の大きい順に配列し、生産量の80%を超えるまでの陸上加工経営体を調査対象とした。

なお、陸上加工経営体とは、販売を目的とした水産加工品を生産する加工場又は加工施設を有し、専従の従業者がいる経営体をいう。

#### イ 調査事項

加工種類別品目別生産量

#### ウ 調査方法

陸上加工経営体への郵送による自計申告調査、調査員による面接調査、資料の閲覧により行った。

## 7 集計方法

数量及び価額についてはそれぞれの積上げ、価格については、価額を数量で除して算出する方法により行った。なお、水産加工統計調査については、以下の式により推定した。

$$T_{ij} = \frac{Y_{ij}}{y_{ij}} X_{ij}$$

$T_{ij}$  : 求める*i*県の品目*j*の生産量

$Y_{ij}$  : 平成17年調査結果における*i*県の品目*j*の生産量

$y_{ij}$  : 平成17年調査結果における調査対象の*i*県の品目*j*の生産量

$X_{ij}$  : 調査対象の*i*県の品目*j*の生産量（調査値）

## 8 目標（実績）精度

本調査では、目標精度は設定していない。

## 9 調査の見直し

産地水産物流通調査及び水産加工統計調査は、平成18年調査より、以下の見直しを行い実施した。

### (1) 産地水産物流通調査（年間調査）

#### ア 調査区

育波（兵庫）、田之浦吹上（岡山）、蓑島（福岡）、沖端（福岡）、佐賀（佐賀）、中津（大分）、別府（大分）、青島（宮崎）を削減して、下津井（岡山）、大分（大分）、延岡（宮崎）を追加した。

#### イ 調査品目

総水揚量を含む108品目から25品目に削減した。

また、さけ・ます類（生鮮）、するめいか（冷凍・遠洋）、するめいか（冷凍・近海）は新規に調査品目として分類した。

### (2) 水産加工統計調査

#### ア 調査方法

全数調査から標本調査へ変更した。

#### イ 調査品目

調査品目を82品目から60品目に削減・統合した。

## 10 用語の解説及び約束

### (1) 産地水産物流通調査

#### ア 上場水揚量

調査区内の卸売市場において、せり、入札、相対等によって取引された数量をいう。（搬入量（調査区外の漁港等から搬入されたもの）及び冷蔵庫から出庫された量は除く。）

#### イ 上場水揚価額

調査区内の卸売市場における取扱金額である。

#### ウ 卸売価格

上場水揚価額を上場水揚量で除して算出した1kg当たりの平均価格である。

#### エ 用途別出荷量

調査区内の卸売市場において取り引きされた水産物の最終的な用途別（生鮮食用向け、ねり製品・すり身、缶詰、その他の食品加工品、魚油・飼肥料、養殖用又は漁業用餌料）の出荷量である。

#### オ 品目分類

品目分類は、別表5「産地水産物流通調査の品目分類」に掲げる品目分類とした。

なお、年間調査の平成17年以前の品目分類は、別表6「産地水産物流通調査（水揚量・価格調査（年間調査））の品目分類（平成17年以前）（参考）」に掲げる品目分類である。

カ JAFICの調査結果を利用している調査区における上場水揚量及び一部の品目の定義は下表のとおりである。

上 場 水 揚 量		産地市場において、取り扱われた数量をいう。 ① 福岡は、搬入量が含まれる。 ② 三崎のまぐろ類には、冷凍・冷蔵工場からの出庫量が含まれる。
品 目	めばち及びきはだ (生鮮・冷凍)	めばち及びきはだには、小型魚(10kg以下)が含まれる。
	すけとうだら (生鮮)	北転船以外により水揚げされたもの。
	すけとうだら (冷凍)	北転船により水揚げされたもの。

(2) 消費地水産物流通調査

ア 卸売数量

10都市に所在する中央卸売市場に入荷した水産物の数量である。

イ 卸売価額

10都市に所在する中央卸売市場に入荷した水産物の金額である。

ウ 卸売価格

卸売価額を卸売数量で除して算出した1kg当たりの平均価格である。

エ 品目分類

別表7「消費地水産物流通調査の品目分類」に掲げる品目分類とした。

(3) 冷蔵水産物流通調査

ア 月間在庫量

毎月1日から月末までの延べ在庫量である。

イ 月間出庫量

毎月1日から月末までの延べ出庫量である。

ウ 月末在庫量

月末現在の在庫量である。

エ 品目分類

別表8「冷蔵水産物流通調査の品目分類」に掲げる品目分類とした。

(4) 水産加工統計調査

ア 水産加工品とは、水産動植物を主原料に、販売を目的として陸上において生産された食用加工品及び生鮮冷凍水産物をいう。ただし、水産缶詰・瓶詰、寒天、油脂・飼肥料を除く。

イ 同一経営体が一貫加工を行った場合は、最終段階の該当品目にその生産量を計上した。(例えば、かつおからかつお節を製造し、更に、けずり節を製造した場合は、けずり節の生産量のみが計上される。)

ただし、生鮮品を凍結した後に加工した場合には、生鮮冷凍水産物及び該当加工品として、それぞれ計上した。

ウ 食用加工品計には、焼・味付のり及び生鮮冷凍水産物の生産量は含んでいない。

エ 品目分類

別表9「水産加工統計調査の品目分類」に掲げる品目分類とした。なお、平成17年以前の品目分類は、別表10「水産加工統計調査の品目分類（平成17年以前）（参考）」に掲げる品目分類である。

## 11 統計表の見方等

(1) 消費税について

各調査の価格は、消費税を含んだ価格である。

(2) 単位及び記号の表示

ア 単位

(ア) 単位の表示は、各統計表に記載したとおりである。単位未満の端数については、四捨五入して表示した。

(イ) 統計表については、表示単位未満の端数を四捨五入しており、計と内訳が一致しない場合がある。

イ 記号

表中に使用した記号は次のとおりである。

「－」：事実のないもの

「…」：事実不詳又は調査を欠くもの

「0」：単位に満たないもの（例：0.4 t → 0 t、0.04 t → 0.0 t）

「△」：負数又は減少したもの

「X」：個人、法人又はその他の団体の個々の秘密に属する事項を秘匿するため、統計数値を公表しないもの

(3) 本統計の累年データは、農林水産省ホームページの中の農林水産統計情報総合データベースに掲載しています。【<http://www.tdb.maff.go.jp/toukei/toukei>】

## 12 本書についての問い合わせ先

(1) 産地水産物流通統計、消費地水産物流通統計、冷蔵水産物流通統計について  
農林水産省大臣官房統計部

生産流通消費統計課 消費統計室 流通動向第1班

代表 03-3502-8111（内線）3712

直通 03-3501-2747

(2) 水産加工統計について

農林水産省大臣官房統計部

生産流通消費統計課 消費統計室 食品産業動向班

代表 03-3502-8111（内線）3717

直通 03-3591-0783

# 別 表

別表1 産地水産物流通調査における調査区一覧表

都道府県	調査区		水揚量・価格調査		用途別出荷量調査	
			年間	月別		
北海道	北	羽留増	幌	○	—	—
		留増	萌	○	—	—
		函小	毛	○	—	—
		森	益	○	—	—
			館	○	○	○
		樽	○	○	○	○
		室	蘭	○	○	—
			虻	○	—	—
		砂	田	○	—	—
			福	○	—	—
		余	原	○	—	—
			岩	○	—	—
		江	島	○	—	—
			厚	○	—	—
		釧	内	○	—	—
差	○		—	—		
路	岸	○	—	—		
	尾	○	◎	○		
糠	内	○	—	—		
	樹	○	—	—		
河	内	○	—	—		
	内	○	◎	○		
別	走	○	○	○		
	白	○	◎	○		
室	○	○	○	○		
	幸	○	○	○		
別	○	○	○	○		
	呂	○	○	○		
舞	○	○	○	○		
	計	31	11	7		
青森	八青野大三鱈	戸	○	◎	○	
		森	○	—	—	
		地	○	—	—	
		畑	○	—	—	
沢	○	—	—			
	○	—	—			
計	6	1	1			
岩手	久宮大釜田山大	慈	○	—	—	
		古	○	◎	○	
		渡	○	○	—	
		石	○	○	—	
		老	○	—	—	
田	○	—	—			
槌	○	—	—			
計	7	3	1			
宮城	気女石塩志亘	沼	○	◎	○	
		川	○	◎	—	
		卷	○	◎	○	
		釜	○	◎	○	
		川	○	—	—	
理	○	—	—			
計	6	4	3			
秋田	八船秋金	森	○	—	—	
		川	○	—	—	
		田	○	—	—	
浦	○	—	—			
計	4	—	—			
山形	酒由	田	○	—	—	
		良	○	—	—	

都道府県	調査区		水揚量・価格調査		用途別出荷量調査
			年間	月別	
山形	念珠計	関	○	—	—
		3	—	—	
福島	小相久	名	○	◎	○
		馬	○	—	—
		原	○	—	—
		之	○	—	—
計	3	1	1		
茨城	大那波平大	珂	○	○	—
		津	○	—	—
		湊	○	○	—
		崎	○	—	—
		潟	○	—	—
洗	○	—	—		
計	5	2	—		
千葉	銚大勝千勝	子	○	◎	○
		原	○	—	—
		浦	○	○	—
		央	○	—	—
		山	○	—	—
計	5	2	1		
東京	波三	浮	○	—	—
		港	○	—	—
根	○	—	—		
計	2	—	—		
神奈川	三長小真	崎	○	◎	○
		井	○	—	—
		原	○	—	—
		鶴	○	—	—
計	4	1	1		
静岡	沼清焼伊下御舞	津	○	◎	○
		水	○	○	○
		津	○	◎	○
		東	○	○	—
		田	○	—	—
崎	○	—	—		
阪	○	—	—		
計	7	4	3		
新潟	新岩出上	潟	○	◎	○
		船	○	—	—
		崎	○	—	—
越	○	—	—		
計	4	1	1		
富山	魚新氷	津	○	—	—
		湊	○	—	—
		見	○	—	—
計	3	—	—		
石川	小七字橋輪金	木	○	◎	—
		尾	○	—	—
		津	○	—	—
		立	○	—	—
		島	○	—	—
沢	○	—	—		
計	6	1	—		
福井	三越敦小	国	○	—	—
		前	○	—	—
		賀	○	—	—
浜	○	—	—		
計	4	—	—		
愛知	西形一豊	浦	○	—	—
		原	○	—	—
		色	○	—	—
		浜	○	—	—
計	4	—	—		

注：1 表中の○及び◎印は、各調査の該当調査区を示す。  
 2 水揚量・価格調査（月別調査）の◎印は、JAFIC利用調査区を示す。



別表1 産地水産物流通調査における調査区一覧表（つづき）

都道府県	調査区		水揚量・価格調査		用途別出荷量調査	
			年間	月別		
三重	奈屋	浦子	○	○	—	
		乗具	○	—	—	
	白安	伊長	○	—	—	
		紀尾	○	—	—	
	計		6	1	—	
	京都	舞宮	鶴津野	○	○	○
網			○	—	—	
計		3	1	1		
大阪	泉淡	佐野輪	○	—	—	
		計	2	—	—	
兵庫	香浜	住坂	○	—	○	
		崎津	○	—	—	
	林室	由	○	—	—	
		計	6	—	1	
	和歌山	勝田	浦辺	○	◎	○
			中央	○	—	—
串湯		浅中	○	○	—	
		井崎	○	—	—	
計		5	2	1		
鳥取	網鳥	代取	○	◎	○	
		碓	○	—	—	
	赤	計	4	1	1	
		島根	浜恵	田曇	○	◎
社摩	○			—	—	
大仁	益		○	—	—	
	計		5	1	1	
岡山	日下		生井	○	—	—
		島	○	—	—	
	計		3	—	—	
広島	水山	呑波	○	—	—	
		浦西	○	—	—	
計		4	—	—		
山口	下萩	関畑	○	◎	○	
		崎牛	○	—	—	
	仙特	光	○	—	—	
		波	○	—	—	
	計		6	1	1	
	徳島	鞆小	浦喰	○	—	—
島			○	—	—	
松橋		計	4	—	—	

都道府県	調査区		水揚量・価格調査		用途別出荷量調査	
			年間	月別		
香川	引庵	田治	○	—	—	
		寺	○	—	—	
	音計		3	—	—	
愛媛	八字	幡和	○	◎	○	
		居	○	—	—	
	深新	浦浜	○	—	—	
		治灘	○	—	—	
	計		6	1	1	
	高知	甲手	浦結	○	—	—
町津			○	—	—	
佐窪		賀清	○	—	—	
		水	○	—	—	
計		5	—	—		
福岡	福柄	岡田	○	◎	○	
		杓	○	—	—	
計		2	1	1		
佐賀	唐佐	津賀	○	◎	○	
		串	○	—	—	
	計		3	1	1	
長崎	松長	浦崎	○	◎	○	
		保本	○	◎	○	
	佐勝	西家	○	—	—	
		福江	○	—	—	
	計		7	3	2	
	熊本	牛本	深部	○	—	—
			木	○	—	—
計		3	—	—		
大分	佐鶴	関見	○	—	—	
		分	○	○	—	
	計		3	1	—	
宮崎	北延	浦岡	○	○	—	
		南津	○	—	—	
	川油	計	4	2	—	
		鹿児島	阿枕	根崎	○	◎
川町	○			○	—	
山東	野島		○	—	—	
	鹿内		○	○	—	
木兒之計			7	3	2	
沖縄	那糸	霸満	○	○	—	
		良垣	○	—	—	
	平石	計	4	1	—	
		合計		197	51	32

別表2 水揚量・価格調査（月別調査）調査品目別対象調査区一覧表

調 査 区	調														査				
	まぐろ (生)	まぐろ (冷)	びんなが (生)	びんなが (冷)	めばち (生)	めばち (冷)	きはだ (生)	きはだ (冷)	まかじき (生)	まかじき (冷)	めかじき (生)	めかじき (冷)	かつお (生)	かつお (冷)	まいわし	うるめ	いわし	かたくち	いわし
調 査 区 数	14	4	15	7	14	7	15	9	14	5	15	5	15	8	15	11	15		
1) 稚内																			
1) 紋別																			
1) 網走																			
1) 羅臼																			
1) 歯舞																			
1) 根室																			
1) 釧路																			
1) 広尾																			
1) 室蘭		○							○						○				
1) 函館																			
1) 小樽																			
1) 八戸																			○
1) 宮古										○									
1) 釜石	○									○									
1) 大船渡	○																		
1) 気仙沼	○		○	○	○		○	○	○	○	○		○	○	○	○			
1) 女川	○		○	○								○		○	○	○			
1) 石巻	○	○	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○			○
1) 塩釜	○		○		○	○	○	○	○	○	○		○	○	○				
1) 小名浜			○		○		○	○	○	○	○		○	○	○				○
1) 大津																			○
1) 波崎																			○
1) 銚子	○		○		○		○		○		○		○		○		○	○	○
1) 勝浦(千葉)			○		○		○		○		○		○		○				
1) 三崎		○				○		○											
1) 伊東	○				○		○		○										
1) 沼津					○		○						○		○				
1) 清水			○	○		○		○		○		○		○					
1) 焼津		○	○	○		○		○						○					
1) 奈屋																			
1) 勝浦(和歌山)	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○							
1) 串本	○		○		○		○		○					○					○
1) 八幡																			
1) 新湊																			
1) 小湊																			
1) 舞鶴																			○
1) 境	○																		○
1) 浜田																			○
1) 下関																			○
1) 福岡														○					
1) 唐津														○					
1) 松浦							○					○							○
1) 佐世			○						○		○						○	○	○
1) 長崎														○				○	○
1) 鶴見																	○	○	○
1) 北浦																	○	○	○
1) 油津	○		○		○		○		○		○								
1) 枕崎				○	○		○							○	○				○
1) 山川														○	○				
1) 鹿島	○		○		○		○		○		○			○					○
1) 那覇	○		○		○		○		○	○	○								

注：1 表中の○印は、各品目の該当調査区を示す。  
 2 1)は、JA F I C利用調査区を示す。  
 3 調査品目中の(生)は生鮮品、(冷)は冷凍品である。



別表3 消費地水産物流通調査における都市一覧表

都道府県	調査都市
北海道	札幌市
宮城県	仙台市
東京都	東京都港区
神奈川県	横浜市
愛知県	名古屋市
京都府	京都市
大阪府	大阪市
兵庫県	神戸市
広島県	広島市
福岡県	福岡市
合計	10

別表4 冷蔵水産物流通調査における市区町一覧表

産地	都道府県	調査市区町	産地	都道府県	調査市区町	消費地	都道府県	調査市区町	
	北海道	稚内市	(つぎ)	千葉県	銚子市	消費地	北海道	札幌市	
		網走市			三浦市			宮城県	仙台市
		紋別市			沼津市			千葉県	千葉市
		根室市			静岡市				船橋市
		釧路市			焼津市			東京都	都区部
		白糠町			大井町			神奈川県	横浜市
		函館市			新潟市				川崎市
		森町			金沢市			愛知県	名古屋市
		小樽市			取手市			東京都	京都市
		青森市			根尾市			大阪府	大阪市
		青森市			島口市			兵庫県	神戸市
		宮古市			下関市			広島県	広島市
		大船渡市			唐津市			福岡県	北九州市
		釜石市			長崎市				福岡市
石巻市	佐世保市	消費地計	11	14					
塩釜市	牛深市	合計		56					
気仙沼市	鹿児島市								
女川町	鹿兒島市								
いわき市	枕崎市								
茨城県	指宿市								
	那覇市								
	産地計	20	42						

別表5 産地水産物流通調査の品目分類

品目分類		定義又は内容例示	水揚量・価格調査		用途別出荷量調査
			年間	月別	
まぐろ	生	くろまぐろ、みなみまぐろ（いんどまぐろを含む。）の成魚。（おおむね10kg以上のもの）冷には、冷凍フィレーを含む。	○	○	○
	冷		○	○	○
びんなが	生	通称びんちょう、とんぼと呼ばれているもの。冷には、冷凍フィレーを含む。	○	○	
	冷		○	○	
めばち	生	めばちの成魚。（おおむね10kg以上のもの）冷には、冷凍フィレーを含む。	○	○	○
	冷		○	○	○
きはだ	生	きはだの成魚。（おおむね10kg以上のもの）冷には、冷凍フィレーを含む。	○	○	○
	冷		○	○	○
まかじき	生	まかじき		○	
	冷			○	
めかじき	生	めかじき		○	
	冷			○	
かつお	生	かつお（すま（やいと）、はがつお（きつねがつお）等のかつおを除く。）	○	○	○
	冷		○	○	○
さけ・ます類	生	べにざけ、しろざけ（さけ、あきさけ）、ぎんざけ、ますのすけ等のさけ類、からふとます、さくらます等のます類	○		○
まいわし		まいわし	○	○	○
うるめいわし		うるめいわし	○	○	
かたくちいわし		かたくちいわし	○	○	○
まあじ		通称まあじ、じんた、ぜんご（まあじの幼魚）と呼ばれているもの。（めあじ（あかあじ）、かいわり、くろあじ、しまあじ等のあじ類を除く。）	○	○	○
むろあじ		むろあじ、まるあじ、おあかむろ、くさやむろ等のむろあじ類	○	○	
さば類		まさば（ひらさば）、ごまさば（まるさば）	○	○	○
さんま		さんま	○	○	○
ぶり類		通称ぶり（はまち、いなだ）、ひらまさ、かんぱち等と呼ばれているもの（もじゃこ（ぶりの幼魚）の養殖向けのもののは除く。）	○	○	○
かれい類	生	まがれい、あぶらがれい、うしのした類のほか、ひらめの一部（がんぞうびらめ、やりがれい）を含む。	○	○	○
				○	
たら	生	まだら（底だら（メルルーサ、リング、ギンダラ、ハドック、ホキ、イトヒキダラ等）を除く。）	○	○	○
				○	
すけとうだ	生	すけとうだら		○	
	冷			○	

注：1 生は生鮮品、冷は冷凍品である。（以下の各表において同じ。）

2 各品目において、天然、養殖の区別はしていない。（以下の各表において同じ。）

別表5 産地水産物流通調査の品目分類（つづき）

品目分類	定義又は内容例示	水揚量・価格調査		用途別出荷量調査		
		年間	月別			
ほっけ	通称ほっけ、きたのほっけと呼ばれているもの	○	○			
まだい	まだい（養殖向けの幼魚を除く。）		○			
ずわいがに	通称まつばがに、えちぜんがに、こうばくがに、せいこがにと呼ばれているもの		○			
するめいか	するめいか（外国水域で漁獲されるアルゼンチンまついか、ニュージーランドするめいかを含む。）でつば抜き、ロール等の調整されたものを含む。	生	○	○	○	
		冷	遠洋	○	○	○
			近海	○	○	
あかいか	通称ばかいか、むらさきいか、あかいか（アメリカおあかいかを含む。）と呼ばれているもの（にゅうどういか、つめいかを除く。）で、つば抜き、ロール等の調整されたものを含む。	生		○		
		冷		○		
たこ類	まだこ、みずだこ、いいだこ等のたこ類		○			

注： するめいか（冷）の「遠洋」は、遠洋物をいい、アルゼンチン、ニュージーランド周辺漁場等で漁獲されたものをいう。

「近海」は、近海物をいい、遠洋物以外のものをいう。

別表6 産地水産物流通調査（水揚量・価格調査（年間調査））の品目分類（平成17年以前）（参考）

品目分類		定義又は内容例示
まぐろ	生	くろまぐろ、みなみまぐろ（いんどまぐろを含む。）の成魚。（おおむね10kg以上のもの）冷には、冷凍フィレーを含む。
	冷	
びんなが	生	通称びんちょう、とんぼと呼ばれているもの。冷には、冷凍フィレーを含む。
	冷	
めばち	生	めばちの成魚。（おおむね10kg以上のもの）冷には、冷凍フィレーを含む。
	冷	
きはだ	生	きはだの成魚。（おおむね10kg以上のもの）冷には、冷凍フィレーを含む。
	冷	
その他のまぐろ類	生	通称めじ（まぐろの幼魚）、だるま（めばちの幼魚）、きめじ（きはだの幼魚）等と呼ばれているもので、まぐろ類の小型のもの
	冷	
まかじき	生	まかじき
	冷	
めかじき	生	めかじき
	冷	
くろかわ類	生	通称くろかじきと呼ばれているもののほか、しろかわかじき（しろかじき）を含む。
	冷	
その他のかじき類		ばしょうかじきのほか、前記で分類されないかじき類
かつお	生	かつお（すま（やいと）、はがつお（きつねがつお）等のかつおを除く。）
	冷	
そうだがつお		ひらそうだがつお、まるそうだがつお
さめ類		通称さめ又は、ふかと呼ばれているもので、よしきりざめ、もうかざめ（ねずみざめ）、めじろざめ、おながざめ等のさめ類
さけ類	生	べにぎけ、しろぎけ（さけ、あきさけ）、ぎんぎけ、ますのすけ等のさけ類。なお、冷凍品は生に含む。
	塩	
ます類		からふとます、さくらます等のます類。なお、塩蔵品も含む。
このしろ		このしろ（こはだ）
にしん		にしん
まいわし		まいわし
うるめいわし		うるめいわし
かたくちいわし		かたくちいわし
しらす		通称しらす、ましらすと呼ばれているもので、いわし類の稚仔（35mm以下のもの）

別表6 産地水産物流通調査（水揚量・価格調査（年間調査））の品目分類（参考）（平成17年以前）（つづき）

品目分類		定義又は内容例示
ま	あじ	通称まあじ、じんた、ぜんご（まあじの幼魚）と呼ばれているもの。（めあじ（あかあじ）、かいわり、くろあじ、しまあじ等のあじ類を除く。）
む	ろあじ	むろあじ、まるあじ、おあかむろ、くさやむろ等のむろあじ類
さ	ば類	まさば（ひらさば）、ごまさば（まるさば）
さ	んま	さんま
ぶ	り類	通称ぶり（はまち、いなだ）、ひらまさ、かんぱち等と呼ばれているもの（もじゃこ（ぶりの幼魚）の養殖向けのもの除く。）
ひ	らめ	ひらめ（がんぞうびらめ、やりがれいを除く。）
かれい類	生	まがれい、あぶらがれい、うしのした類のほか、ひらめの一部（がんぞうびらめ、やりがれい）を含む。
	冷	
た	ら	まだら（底だら（メルルーサ、リング、ギンダラ、ハドック、ホキ、イトヒキダラ等）を除く。）
	冷	
すけとう	ら	すけとうだら
	冷	
ほ	っけ	通称ほっけ、きたのほっけと呼ばれているもの
め	ぬけ類	まめぬけ、あらすかめぬけ、ばらめぬけ、こうじんめぬけ等市場でめぬけ類として取り扱われているもの
き	ちじ	通称きんき、きちじ、きんきんと呼ばれているもの
は	たはた	はたはた
に	ぎす類	にぎす、かごしまにぎす
に	べ・ぐち類	にべ、こいち、しろぐち、くろぐち、ふうせい、きぐち等のにべ科（通称にべ、ぐち、いしもちと呼ばれるもの）
え	そ類	まえそ、あかえそ、おきえそ等のえそ科（市場でえそとして取り扱われているもの）
い	ぼだい	いぼだい（えぼだい、うおぜ）
あ	なご	まあなご、くろあなご
は	も	はも（おきはも、からすはも、くろはもを除く。）
た	ちうお	たちうお
え	い類	あかえい、がんぎえい、とびえい、さかたざめ等のえい類
ま	だい	まだい（養殖向けの幼魚を除く。）
ち	だい・きだい	ちだい（はなだい、ちこだい）、きだい及び市場でれんこだいとして取り扱われているもの



別表6 産地水産物流通調査（水揚量・価格調査（年間調査））の品目分類（参考）（平成17年以前）（つづき）

品目分類	定義又は内容例示	
くろだい・へだい	くろだい（ちぬ）、みなみくろだい、きちぬ（きびれ）、へだい	
いさき	いさき（しまいさき、やがたいさき等は除く。）	
さわら類	さわら、ひらさわら、うしさわら、よこしまさわら、おきさわら等のさわら類	
しいら類	しいら、えびすしいら	
とびうお類	とびうお（あご）、はまとびうお、ほそとびうお等のとびうお科	
ぼら類	ぼら、からすみぼら、めなだ等のぼら類	
すずき	成長段階でせいご（24cm以下）、ふっこ（60cm以下）、すずき（60cm以上）と呼ばれているもの	
いかなご	通称こうなご（幼魚）、めろうど、おおなご（成魚）等と呼ばれているもの	
あまだい	しろあまだい、あかあまだい、きあまだい等のあまだい科	
とらふぐ	とらふぐ	
その他のふぐ類	とらふぐ以外のふぐ類	
その他の魚類	前記のいずれにも分類されない魚類（ほうぼう類、あんこう類、きんめだい類等のほか、メルルーサ、ホキ等遠洋で漁獲されるものを含む。）	
いせえび	いせえび	
くるまえび	くるまえび	
その他のえび類	前記に分類されない、ほっこくあかえび、大正えび、ぼたんえび等のえび類（さくらえび、おきあみ（つのなしおきあみを除く。）等を含む。）	
たらばがに	たらばがに	
ずわいがに	通称まつばがに、えちぜんがに、こうばくがに、せいこがにと呼ばれているもの	
べにずわいがに	べにずわいがに	
がざみ類	ひらつめがに、のこぎりがざみ、がざみ等のがざみ類	
その他のかに類	前記に分類されない、けがに、あさひがに、いばらがに等のかに類	
するめいか	生	するめいか（外国水域で漁獲されるアルゼンチンまついか、ニュージーランドするめいかを含む。）でつぼ抜き、ロール等の調整されたものを含む。
	冷	
こういか類	こういか、しりやけいか（まいか）、かみなりいか等のこういか類（もんごういかを除く。）	

別表6 産地水産物流通調査（水揚量・価格調査（年間調査））の品目分類（参考）（平成17年以前）（つづき）

品目分類		定義又は内容例示
あかいか	生	通称ばかいか、むらさきいか、あかいか（アメリカおおあかいかを含む。）と呼ばれているもの（にゅうどういか、つめいかを除く。）で、つぼ抜き、ロール等の調整されたものを含む。
	冷	
その他のいか類	生	前記に分類されない、あおりいか、やりいか、もんごういか、じんどういか、ほたるいか、たこいか等のいか類で、つぼ抜き、ロール等の調整されたものを含む。
	冷	
たこ類		まだこ、みずだこ、いいだこ等のたこ類
うに類	殻付	ばふんうに、むらさきうに等のうに類
	むき身	
なまこ類		まなまこ、くろなまこ等のなまこ類
その他の水産動物類		前記に分類されない、おきあみ（つのはしおきあみ）、ほや、しゃこ等の水産動物類
海産ほ乳類		海に生息するいるか、くじら類の海産ほ乳類
その他の塩蔵品		塩さば、塩さんま等の塩蔵品
その他の加工品		煮干し、塩干し、調味加工した魚介類等の水産加工品
あわび	殻付	まだか、めがい（めんがい）、くろあわび（おがい）等のあわび類（むき身を除く。）
さざえ	殻付	さざえ
はまぐり	殻付	はまぐり、ちょうせんはまぐり
あさり	殻付	あさり、ひめあさり
ほたてがい	殻付	ほたてがい
	むき身	
ほっきがい	殻付	ほっきがい
	むき身	
かき	殻付	かき
	むき身	
その他の貝類	殻付	前記に分類されない、あかがい、いたやがい、つぶ等の貝類
	むき身	
こんぶ	干	こんぶ（生及びボイル製品を除く。）
わかめ	生	通称わかめと呼ばれているもの
	干	
その他の海藻類	生	前記以外の海藻類で、てんぐさ、ふのり、のり（生・干）、ばらのり（生・干）等の海藻類（ボイル製品は生に含む。）なお、板のりを除く。
	干	

別表7 消費地水産物流通調査の品目分類

品目分類		定義又は内容例示
まぐろ	生	くろまぐろ、みなみまぐろ（いんどまぐろを含む。）の成魚。（おおむね10kg以上のもの）冷には冷凍フィレーを含む。
	冷	
びんなが	冷	通称びんちょう、とんぼと呼ばれているものの冷凍品。冷には冷凍フィレーを含む。
めばち	生	めばちの成魚。（おおむね10kg以上のもの）冷には冷凍フィレーを含む。
	冷	
	国内 輸入	
きはだ	生	きはだの成魚。（おおむね10kg以上のもの）冷には冷凍フィレーを含む。
	冷	
その他の類	生	通称めじ（まぐろの幼魚）、だるま（めばちの幼魚）、きめじ（きはだの幼魚）等のまぐろ類の小型のもの。びんなが（生）を含む。
かじき類	生	まかじき、めかじき、くろかわ（通称くろかじきと呼ばれているもの）、しろかじき、ばしょうかじき等のかじき類。冷には冷凍フィレーを含む。
	冷	
かつお	生	かつお。そうだがつお、すま（やいと）、はがつお（きつねがつお）等のかつおを除く。
さけ類	生	べにざけ、しろざけ、ぎんざけ、ますのすけ等のさけ類。ただし、淡水で養殖されたさけ類を除く。
	冷	
	国内 輸入	
ます類	冷	からふとます、さくらます等のます類。ただし、淡水で養殖されたます類を除く。
にしん	冷	にしん
まいわし	生	まいわし
まあじ	生	通称まあじ、じんた、ぜんご（まあじの幼魚）と呼ばれるもの。（あかあじ、くろあじ、むろあじ、しまあじ等のあじ類を除く。）
	冷	輸入ものの通称あじを含む。
さば類	生	まさば、ごまさば等のさば類
	冷	
さんま	生	さんま
	冷	
ぶり類	生	通称ぶり（はまち、いなだ）、ひらまさ、かんぱち等と呼ばれているもの
	天然 養殖	
ひらめ	生	ひらめ（がんぞうひらめ、やりがれいを除く。）
かれい類	生	通称まがれい、あぶらがれい、うしのした類のほか、がんぞうひらめ、やりがれいを含む。
	冷	

別表7 消費地水産物流通調査の品目分類（つづき）

品目分類		定義又は内容例示	
たら	生	まだら、すけとうだら（底だら、キング、メルルーサ等を除く。）	
	冷	輸入もののたら類(キング、メルルーサ等)を含む。(ぎんだらを除く。)	
たちうお	生	たちうお	
まだい	生	国内産のまだいのほか、活魚、鮮魚として輸入されたもの（養殖まだいを含む。）	
	活魚		
その他のたい類	生	ちだい、きだい、くろだいのたい類	
たい類	冷	冷凍のまだい、れんこだい、さくらだい等のほか、輸入ものの通称たい類と呼ばれるもの	
さわら類	生	通称さわら、うしさわら、よこしまさわら、おきさわらと呼ばれるもの（輸入ものの通称さわらと呼ばれるものを含む。）	
	冷		
その他の魚類	生	上記のいずれにも分類されない魚類（ふぐ類、はぎ類、めばる、かながしら等）のほか、ネギトロ用まぐろ、その他調整されたもので分類できないものを含む。	
	冷		
くるまえび	生	くるまえび	
その他のえび類	生	いせえび、たいしょうえび、しばえび、ほっこくあかえび、ぼたんえび、さくらえび、あきあみ等のえび類（活魚、鮮魚として輸入されたえび類を含む。）	
えび類	冷	国内	たいしょうえび、くるまえび、いせえび、さくらえび、ほっこくあかえび、ぼたんえび等のえび類
		輸入	いせえび、ロブスター、シュリンプ等の輸入えび
かに類	生	毛がに、あさひがに、いばらがに、たらばがに、ずわいがに等のかに類	
するめいか	生	するめいか（外国水域で漁獲されるアルゼンチンまついか、ニュージーランドするめいかを含む。）でつぼ抜き、ロール等の調整されたものを含む。	
	冷		
こういか類	生	こういか、しりやけいか（ひいか）、かみなりいか等のこういか類	
	冷	もんごういか等（ロールいか、むきいかを含む。）	
その他のいか類	生	上記に分類されないあかいか、あおりいか、やりいか、じんどういか、ほたるいか、たこいか等のいか類	
	冷	上記に分類されない冷凍のいか類（ロールいか、むきいか等を含む。）	
たこ類	生	まだこ、みずだこ、いいだこ等のたこ類（ボイルされたものを含む。）	
	冷	ボイルされた後、冷凍したものを含む。	
その他の水産動物類	生	上記のいずれにも分類されない水産動物類（おきあみ、しゃこ、ほや類、うに類等）のほか、調整されたもので分類できないものを含む。	
	冷		
うなぎ	生	活うなぎ、生串うなぎ	

別表7 消費地水産物流通調査の品目分類（つづき）

品目分類		定義又は内容例示
その他の淡水魚類	生	あゆ、こい、ティラピア、にじます、わかさぎ等の淡水魚類
あわび類(殻付)	生	くろあわび、えぞあわび、まだか、めがい等のあわび類の殻付
あさり(殻付)	生	あさりの殻付
ほたてがい(殻付)	生	養殖、天然ものの殻付
かき(むき身)	生	かきのむき身
しじみ(殻付)	生	しじみの殻付
その他の貝類	生	上記に分類されないさざえ、はまぐり、みる貝、かい柱等と殻付(かき)、むき身(むきあさり、あおやぎ、とりがい、ほたてがい)等の貝類(ボイルを含む。)
貝類	冷	殻付、むき身、ボイル冷凍等の貝類
すり身	冷	すけとうだら、いわし、さば、ほっけ等のすり身
海藻類		生鮮及び加工海藻類(板のりを除く。) わかめ(生、干、塩蔵、ボイル)、こんぶ(生、干、塩、ボイル)、のり(生、干)、てんぐさ、ふのり等の海藻類
いわし	塩・干	まいわし、かたくちいわし、うるめいわしの丸干
あじ	塩・干	丸干、開干のまあじ、青あじ、むろあじ、ひめあじ等
さば	塩・干	開干さば、さば文化干
さんま	塩・干	開干さんま、丸干さんま
さけ類	塩蔵	新巻さけ、塩しろさけ、塩ぎんざけ、塩べにざけ等施塩後冷凍されたもの
ます類	塩蔵	さくらます、からふとます等の塩物
さば類	塩蔵	ひと塩さば、冷塩さば、塩さば(解凍さばを除く。)
さけ・ますの卵	塩蔵	いくら、すじこ、ますこ等のさけ・ますの卵
たらこ	塩蔵	すけこ(からしめんたいこを含む。)
かずのこ	塩蔵	塩かずのこ
ねり製品		ちくわ(焼ちくわ、生ちくわ、冷凍焼ちくわ、珍味ちくわ)、かまぼこ(板付かまぼこ、笹かまぼこ、風味かまぼこ、珍味かまぼこ、ゆでかまぼこ)、魚肉ハム・ソーセージ、揚物、なると、はんぺん、伊達巻、しんじょう、厚焼等のねり製品等
その他の水産加工品		海藻類、瓶詰、缶詰を除いた、前記に分類されない水産加工品、煮干、焼物、漬物、くん製品、つくだ煮、調味加工した物、しらす干、煮えび等の釜揚げ品、子持ちこんぶ等
鯨	肉	尾肉、赤肉、はぎ肉等の鯨肉(鯨を原料に調味加工したものは、その他の水産加工品に計上する。)

別表8 冷蔵水産物流通調査の品目分類

品 目 分 類		定 義 又 は 内 容 例 示	
生 鮮 品		魚類、貝類及び水産動物類が生鮮形態で入庫され、冷蔵保存されたもの（鮮度保持のため冷蔵工場に保管中、自然凍結したものを含む。）	
冷 凍 品		生鮮形態の魚類、貝類及び水産動物類を凍結室において凍結したもの	
魚 類	ま ぐ ろ 類	び ん な が	通称びんちょう、びん、とんぼ等と呼ばれるもので、フィレー、切り身等を含む。
		め ば ち	通称ばち、だるま等と呼ばれるもので、フィレー、切り身等を含む。
		き は だ	通称きわだ、きめじ等と呼ばれるもので、フィレー、切り身等を含む。
		そ の 他	通称くろまぐろ、みなみまぐろ、いんどまぐろ等と呼ばれるもののほか、上記に分類されないまぐろ類をいい、フィレー、切り身等を含む。
	か じ き 類	まかじき、めかじき、くろかわ、ぼしょうかじき等のかじき類で、フィレー、切り身等を含む。	
	か つ お	まがつお（そうだがつおはその他の魚類に含める。）	
	さ け 類	べにぎけ、しろぎけ等のさけ類（施塩した後冷凍したものは塩蔵に含める。）	
	ま す 類	さくらます、からふとます等のます類（施塩した後冷凍したものは塩蔵に含める。）	
	に し ん	にしん	
	い わ し 類	ま い わ し	まいわし
		そ の 他	かたくちいわし、うるめいわし等のまいわしを除くいわし類
	ま あ じ	通称まあじ、じんた（まあじの幼魚）等と呼ばれるもの	
	さ ば 類	まさば、ごまさば等のさば類	
	さ ん ま	さんま	
	か れ い 類	まがれい、あぶらがれい等のかれい類	
	た ら	まだら（底だら、キング、メルルーサ等はその他の魚類に含める。）	
	す け と う だ ら	すけとうだら	
	た い 類	まだい、ちだい、きだい、くろだい等のたい類（通称きんめだい、あまだい等たい科以外のものはその他の魚類に含める。）	
	そ の 他	上記に分類されない魚類（むろあじ類、めぬけ類、きちじ、はたはた等）、魚卵	

別表8 冷蔵水産物流通調査の品目分類（つづき）

品 目 分 類		定 義 又 は 内 容 例 示	
貝 類		むき身、殻付の貝類	
そ の 他 の 水 産 動 物 類	え び 類	くるまえび、大正えび等の国内産のえび類のほか、輸入えび並びに無頭えび及びむきえびを含む。	
	い か 類	す る め い か	するめいか（外国水域で漁獲されるアルゼンチンまついか、ニュージーランドするめいかを含む。）でつぼ抜き、ロール等の調整されたものを含む。
		こ う い か	こういか、しりやけいか等のこういか類のほか、輸入物のもんごういか（ロールいかを含む。）を含む。
		そ の 他	上記に分類されないいか類（あかいか、やりいか等）
	た こ 類	まだこ、水だこ等のたこ類で、煮たこを冷凍したものを含む。（酢だこは水産加工品に含める。）	
	そ の 他	上記に分類されない水産動物類（おきあみ、しゃこ等）	
く じ ら		いるかを含む。（くじら加工品は水産加工品に含める。）	
す り 身	す け と う だ ら	すけとうだらのすり身	
	そ の 他	上記に分類されないすり身（ほっけすり身、いわしすり身等）	
塩 蔵 品		塩漬けにしたもの又は嗜好に重点をおいて軽度に施塩（一塩）したもの	
さ け 類		べにざけ、しろざけ、ぎんざけ等のさけ類	
ま す 類		さくらます、からふとます等のます類	
魚 卵	た ら こ	塩蔵たらこ（調味料等で味付けしたものは水産加工品に含める。）	
	さ け ・ ま す の 卵	塩蔵いくら、すじこ（調味料等で味付けしたものは水産加工品に含める。）	
	か ず の こ	塩蔵かずのこ（調味料等で味付けしたものは水産加工品に含める。）	
そ の 他		上記に分類されない塩蔵品	
水 産 加 工 品		水産物を主原料として加工されたもので、冷凍品及び塩蔵品以外の水産加工品（酢だこ、くじらベーコン、味付けかずのこ等）	

別表9 水産加工統計調査の品目分類

品目分類	定義又は内容例示
ねり製品	<p>魚肉を原料とするすり身、魚肉片等に、調味料、補強料、その他の材料（チーズ、グリーンピース、わかめ、畜肉等の種もの）を加えて、ねり合わせたのち成形し、加熱凝固させたもの 〔ねり製品として取り扱わないもの〕 生すり身又は加熱を行わないもの ⇒家庭用味付けすり身は「その他の食用加工品」に、ねり製品の原料とする冷凍すり身は「生鮮冷凍水産物」にそれぞれ計上</p>
かまぼこ類	<p>魚肉を主原料とするすり身に、調味料等を加えてねり合わせたのち、加熱凝固させたもので、魚肉ハム・ソーセージ以外のもの</p>
魚肉ハム・ソーセージ類	<p>魚肉ハム 魚肉片につなぎ等を加えて混ぜ合わせ、ケーシングに充填し、密封加熱したもの</p> <p>魚肉ソーセージ 魚のひき肉、すり身等に油脂、香辛料等の調味料を加え、ケーシングに充填し、密封加熱したもの（ハンバーグ風、シュウマイ風等の特殊魚肉ソーセージを含む。）</p> <p>注：これまで、日本農林規格（JAS）上の表示名は、「魚肉ハム」・「魚肉ソーセージ」であったが、平成3年8月8日付の規格改正により、「フィッシュハム」・「フィッシュソーセージ」とも表示できることとなった。</p>
冷凍食品	<p>水産物を主原料として、加工又は調理した後、マイナス18℃以下で凍結し、凍結状態で保持した包装食品 （参考） 「包装」とは、当該食品が消費されるまで、生産されたときの形態のまま流通することを考慮して、行われた包装をいい、一般家庭用の小袋、給食用その他業務用の大袋等がある。 ただし、「冷凍水産物」との区別が困難な「魚介類」の冷凍食品については、包装袋に表示してある食品名、保存温度及び「生食用」、「加工用」の別により判断している。 〔冷凍食品として取り扱わないもの〕 (1) フライ類、シュウマイ等のチルド食品 ⇒レトルトパック、真空パック等の長期保存手段を講じているものは、「その他の食用加工品」に計上 (2) 解凍してから販売するもの及び他の加工品（ねり製品、缶詰等）の原料となるもの ⇒冷凍水産物に計上 (3) 輸入冷凍食品 ⇒調査対象から除外する。ただし、国内の加工場が再凍結・包装したものは、「冷凍食品」として取り扱う。</p>
魚介類	<p>水産物の丸、又はワタ抜き、三枚おろし等の処理を行ったものを、凍結し包装したもの 例：丸、三枚おろし、ブロック、切り身、ステーキ、刺身、たたき、鍋物セット、すし種セット</p>



別表9 水産加工統計調査の品目分類（つづき）

品目分類		定義又は内容例示
冷凍食品 (つづき)	水産物調理食品	水産物を主原料として調理（煮物、焼物、味付け等）したものを、凍結し包装したもの  例：フライ類、天ぷら、コロッケ、カツ類、スナック類、シューマイ類、ハンバーグ類、ねり製品、かば焼き（白焼）、照り焼き、しょうが焼き、みそ煮、塩辛
	素干し品	魚介類をそのまま、又は適当に整形したのちに、水洗いしてから乾燥したもので、凍乾品を含む。
	するめ	例：（原料による区分） 二番するめ（するめいか）、剣先するめ（けんさきいか）、ぶどうするめ（ぶどういか）、藻するめ、水するめ、芭蕉するめ（あおりいか）、真するめ（みずいか）、甲付するめ（こいか）、笹するめ（やしいか） （製法による区分） 並するめ、磨きするめ、尾孔するめ、お多福するめ、袋するめ、白するめ、亀甲するめ、簀干しするめ、丸干しするめ、刻みするめ、いか徳利
	いわし	例：ごまめ、田作り、たたみいわし
	その他	例：かれい、にしん、ふぐ、わかさぎ、きびなご、こうなご、ほっけ、かすべ、かずのこ、ふかひれ、えいひれ、さくらえび、あみ、くちこ、たこ、姫貝、その他魚介類の素干し品
塩干品	魚介類をそのまま、又は適当に整形したのちに、塩漬け又は施塩してから乾燥したもので、凍乾品を含む。	
	干しいわし	例：丸干しいわし、目刺し、ほほ刺し（えら刺し）、開きいわし
	干しあじ	例：開きあじ、丸干しあじ
	干しさんま	例：開きさんま、骨ぬきさんま、丸干しさんま
	干しさば	例：開きさば、丸干しさば
	干しかれい	例：丸干しかれい
	干しほっけ	例：開きほっけ、丸干しほっけ
	その他	例：ぶり（巻ぶり）、にしん、かます、ふぐ（開き・すきみ）、さめ、とびうお、こうなご、たちうお、はも、むつ、ぐち、きちじ、とうじん、ししやも、くさや、いか（塩干しするめ）、その他魚介類の塩干品

別表9 水産加工統計調査の品目分類（つづき）

品目分類	定義又は内容例示
煮干し品	<p>魚介類をそのまま、又は適当に整形したのちに、煮熟してから乾燥したもの  注：釜上げ品のほか、煮熟圧搾脱脂後に、乾燥し原型を保持したもの及び焙り干し後に乾燥したもの</p>
煮干しいわし	例：かたくち煮干し、平子煮干し
しらす干し	<p>例：しらす干し、ちりめんじゃこ  注：「しらす」とは、通常35mm以下のいわし類及びその他の魚類の稚魚をいう。</p>
煮干しいかなご・こうなご	いかなご・こうなごの煮干し品
干し貝柱	<p>ほたてがいの貝柱を煮熟してから乾燥したもの  例：白乾（貝柱のみを乾燥したもの）、黒乾（むき身を乾燥したもの）、砕きほたて貝柱</p>
その他	<p>例：あじ、にしん、きびなご、さば、わかさぎ、ふぐ、ほっけ、さめ、えび（干しえび、すりえび、むきえび）、あみ（いさざ）、いか、鯨いりかわ、ほたてみみ、あさり、その他魚介類の煮干し品</p>
塩蔵品	<p>水産物の貯蔵を目的として、塩に漬け込んだもの（堅塩）及び嗜好に重点をおき、軽度の施塩を行ったもの（甘塩、一塩）  注：圧搾した塩蔵品を含む。</p>
塩蔵いわし	例：塩いわし、一塩いわし、圧搾塩いわし
塩蔵さば	例：塩さば、青切りさば
塩蔵さけ・ます	例：塩ざけ、新巻ざけ、堅塩ざけ、塩ます、堅塩ます
塩蔵たら・すけとうだら	例：塩蔵開きたら、塩蔵開きすけとうだら
塩蔵さんま	例：塩さんま、一塩さんま、堅塩さんま
その他	<p>例：かつお、そうだがつお、ぶり、たちうお、かれい、しいら、ぐち、えそ、あじ、かすべ、たら、にしん、さめ、いか、たこ、あわび、ほたてがい、たらこ・すけとうだらこ、さけ・ますの卵、かずのこ、鯨、その他魚介類の塩蔵品</p>

別表9 水産加工統計調査の品目分類（つづき）

品目分類	定義又は内容例示																
くん製品	<p>水産物を塩漬けしたのちに、くん煙中にさらし、乾燥と同時にくん煙成分を付着・吸収させたものをいい、液くん（くん煙の成分である各種の薬品の水溶液に、原料を浸漬したのちに乾燥させる製法）による製品を含む。</p> <p>注：魚介類を主原料とするハムは、「魚肉ハム・ソーセージ類」に計上</p> <p>例：くん製さけ・ます（スモークサーモン（ブロック・スライス））、くん製いか（チーズ等の種もの入りを含む。）、いわし、たら、ほっけ、かれい、さんま、にしん、こい、にじます、ひめます、いわな、さめ、たこ、鯨（鯨ベーコン）、その他の魚介類のくん製品</p>																
節製品	<table border="1" data-bbox="188 801 1465 1664"> <tr> <td data-bbox="188 801 557 1003">節類</td> <td data-bbox="557 801 1465 1003"> <p>魚体を縦に二分又は四分したもの（これを「節」という。）を煮熟、焙乾して乾燥したものをいい、なまり節（節を煮熟したのち、表面の水分を乾燥したもの）、荒節（なまり節を焙乾したもの）、裸節（荒節の表面を削って整形したもの）、本節（裸節にカビつけしたもの）等がある。</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1003 557 1104">かつお節</td> <td data-bbox="557 1003 1465 1104"> <p>かつおを原料とする節類で、なまり節以外のもの</p> <p>注：そうだがつおを原料とするものは「その他の節類」に計上</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1104 557 1167">かつおなまり節</td> <td data-bbox="557 1104 1465 1167"> <p>かつおを原料とするなまり節</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1167 557 1234">さば節</td> <td data-bbox="557 1167 1465 1234"> <p>さばを原料とする節類</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1234 557 1335">その他の節類</td> <td data-bbox="557 1234 1465 1335"> <p>そうだがつお、まぐろ、あじ、いわし、その他の魚類を原料とする節類</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1335 557 1503">けずり節</td> <td data-bbox="557 1335 1465 1503"> <p>各種の節類を、薄片・粉末状にしたものをいい、それを紙パックに封入したもの、シート状に加工したもの等を含む。</p> <p>〔けずり節として取り扱わないもの〕</p> <p>化学調味料との混合品</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1503 557 1570">かつおけずり節</td> <td data-bbox="557 1503 1465 1570"> <p>かつおを原料とするけずり節</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1570 557 1664">その他のけずり節</td> <td data-bbox="557 1570 1465 1664"> <p>混合けずりぶし、そうだがつお、まぐろ、あじ、いわし、その他の魚類を原料とするけずり節</p> </td> </tr> </table>	節類	<p>魚体を縦に二分又は四分したもの（これを「節」という。）を煮熟、焙乾して乾燥したものをいい、なまり節（節を煮熟したのち、表面の水分を乾燥したもの）、荒節（なまり節を焙乾したもの）、裸節（荒節の表面を削って整形したもの）、本節（裸節にカビつけしたもの）等がある。</p>	かつお節	<p>かつおを原料とする節類で、なまり節以外のもの</p> <p>注：そうだがつおを原料とするものは「その他の節類」に計上</p>	かつおなまり節	<p>かつおを原料とするなまり節</p>	さば節	<p>さばを原料とする節類</p>	その他の節類	<p>そうだがつお、まぐろ、あじ、いわし、その他の魚類を原料とする節類</p>	けずり節	<p>各種の節類を、薄片・粉末状にしたものをいい、それを紙パックに封入したもの、シート状に加工したもの等を含む。</p> <p>〔けずり節として取り扱わないもの〕</p> <p>化学調味料との混合品</p>	かつおけずり節	<p>かつおを原料とするけずり節</p>	その他のけずり節	<p>混合けずりぶし、そうだがつお、まぐろ、あじ、いわし、その他の魚類を原料とするけずり節</p>
節類	<p>魚体を縦に二分又は四分したもの（これを「節」という。）を煮熟、焙乾して乾燥したものをいい、なまり節（節を煮熟したのち、表面の水分を乾燥したもの）、荒節（なまり節を焙乾したもの）、裸節（荒節の表面を削って整形したもの）、本節（裸節にカビつけしたもの）等がある。</p>																
かつお節	<p>かつおを原料とする節類で、なまり節以外のもの</p> <p>注：そうだがつおを原料とするものは「その他の節類」に計上</p>																
かつおなまり節	<p>かつおを原料とするなまり節</p>																
さば節	<p>さばを原料とする節類</p>																
その他の節類	<p>そうだがつお、まぐろ、あじ、いわし、その他の魚類を原料とする節類</p>																
けずり節	<p>各種の節類を、薄片・粉末状にしたものをいい、それを紙パックに封入したもの、シート状に加工したもの等を含む。</p> <p>〔けずり節として取り扱わないもの〕</p> <p>化学調味料との混合品</p>																
かつおけずり節	<p>かつおを原料とするけずり節</p>																
その他のけずり節	<p>混合けずりぶし、そうだがつお、まぐろ、あじ、いわし、その他の魚類を原料とするけずり節</p>																

別表9 水産加工統計調査の品目分類（つづき）

品目分類	定義又は内容例示		
その他の食用加工品			
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="188 371 245 560">塩辛類</td> <td data-bbox="245 371 557 560"></td> </tr> </table>	塩辛類		<p>魚介類の全部又は一部（内臓・生殖巣等）に食塩、調味料等を加え、適度に熟成したもの  注：調味料として砂糖、甘味料、酒粕、みりん、アルコール、こうじ等を混入していても、通常「塩辛」として取り扱うものはここに計上</p>
塩辛類			
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="188 577 245 658">いか塩辛</td> <td data-bbox="245 577 557 658"></td> </tr> </table>	いか塩辛		<p>いかを原料とする塩辛類  例：赤作り塩辛、白作り塩辛、黒作り塩辛</p>
いか塩辛			
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="188 676 245 757">その他の塩辛類</td> <td data-bbox="245 676 557 757"></td> </tr> </table>	その他の塩辛類		<p>例：かつお塩辛（酒盗、飯盗）、あみ塩辛、あゆ塩辛（うるか）、さけ塩辛（めふん）、粒うに、練うに、塩うに</p>
その他の塩辛類			
水産物漬物	<p>魚介類を、ぬか、みそ、こうじ、しょう油、酒粕、米飯（なれずし）、酢、アルコール等に漬け込み、風味、保存性を高めたもの  注：近年出回っている、みそ、酒粕等を表面に塗っただけのものについても、業者が「水産物漬物」として取り扱っている場合はここに計上</p> <p>例：醤油漬けいくら・すじこ、さけ・ますずし、さばのこう漬、たらちの粕漬、松前漬等</p>		
調味加工品	<p>魚介類を調味液に浸漬するか、調味料、香辛料等を添加して加工処理を施したもの  注：「加工処理」とは、煮熟、乾燥、焙焼、圧搾、冷却、伸展、裂き、まぜあわせ等の処理の組合せをいう</p>		
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="188 1276 245 1393">水産物つくだ煮類</td> <td data-bbox="245 1276 557 1393"></td> </tr> </table>	水産物つくだ煮類		<p>魚介類を調味液（しょう油、食塩、砂糖、水あめ、香辛料、化学調味料等）で煮込んだ煮熟品で、しぐれ煮、あめ煮、甘露煮、すずめ焼、角煮等がある。</p>
水産物つくだ煮類			
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="188 1411 245 1469">こんぶつくだ煮</td> <td data-bbox="245 1411 557 1469"></td> </tr> </table>	こんぶつくだ煮		<p>昆布を主原料とするつくだ煮類</p>
こんぶつくだ煮			
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="188 1487 245 1559">その他の水産物つくだ煮類</td> <td data-bbox="245 1487 557 1559"></td> </tr> </table>	その他の水産物つくだ煮類		<p>例：いか、こうなご、はまぐり、あさり、えび、わかさぎ、かつお、あみ、のり等のつくだ煮類</p>
その他の水産物つくだ煮類			
乾燥・焙焼・揚げ加工品	<p>魚介類を調味液につけた後、乾燥、焙焼又は油で揚げたものをいい、調味液を表面に塗る場合も含む。</p>		
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="188 1675 245 1827">いか製品</td> <td data-bbox="245 1675 557 1827"></td> </tr> </table>	いか製品		<p>例：ソフトさきいか（生いかを原料とするもの）、するめさきいか（するめを原料とするもの）、輪いか、姿焼いか、いかの揚物（フライ、天ぷら等）、のしいか、味付するめ、味付いか、ソフトダルマ</p>
いか製品			
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="188 1845 245 1989">その他の乾燥・焙焼・揚げ加工品</td> <td data-bbox="245 1845 557 1989"></td> </tr> </table>	その他の乾燥・焙焼・揚げ加工品		<p>例：儀助煮（いかだ焼）、魚粉でんぶ、魚せんべい、蒲焼、照焼、さくら干し、みりん干し、姿焼、焼ふぐ、味付ふぐ、とろろこんぶ、吹雪たら、味付たら、黄金たら、たらたんざく、たらつまみ</p>
その他の乾燥・焙焼・揚げ加工品			

別表9 水産加工統計調査の品目分類（つづき）

品目分類		定義又は内容例示
その他の食用加工品（つづき）	その他の調味加工品	加熱処理を行わない調味加工品  例：からしめんたいこ、あえもの（うにあえもの、かずのこあえもの、もろみあえもの、キムチあえもの等）、酢だこ、酢いか、味付すり身、味付かずのこ等
	その他	例：そばろ、焼干し品（調味を加えないもの）、食用魚粉（ふりかけの原料となる魚粉等）、いわしパウダー
焼・味付のり		<p>焼のり 乾のりを電熱等の熱源により焙焼したものをいい、全判のもの及び全判を一口大に裁断したものがある。</p> <p>味付のり 乾のりに調味液を塗付した後に、電熱等の熱源により焙焼したものをいい、通常一口大に裁断されている</p> <p>〔焼・味付のりとして取り扱わないもの〕 製品の大きさが、27cm<sup>2</sup>未満のもの、もみのり、きざみのり等</p>
生鮮冷凍水産物		水産物の生鮮品を凍結室において凍結したもので、水産物の丸、フィレー、すり身等のもの（なお、すり身については、原料魚ではなく「すり身」の該当欄に計上）
	冷凍まぐろ類	びんなが、めばち、きはだ、くろまぐろ、みなみまぐろ、めじ等  注：市場その他で、通常「めじ」、「しび」、「よこわ」等と呼ばれている小型のまぐろ類で、明らかに品目分類ができる場合は、該当品目に計上
	冷凍かつお類	例：かつお、そうだがつお類（ひらそうだ、まるそうだ）
	冷凍さけ・ます類	例：べにざけ、しろざけ、ぎんざけ、ますのすけ等のさけ類及びからふとます、さくらます等のます類
	冷凍いわし類	例：まいわし、うるめいわし、かたくちいわし等
	冷凍まあじ・むろあじ類	例：まあじ、むろあじ、まるあじ、あかむろ、くさやむろ、むろ（もろ）等
	冷凍さば類	例：まさば（ひらさば）、ごまさば（まるさば）等
	冷凍さんま	

別表9 水産加工統計調査の品目分類（つづき）

品目分類		定義又は内容例示
生	冷凍たら類	
	まだら	例：まだら 注：底だら（キング、リング、ホキ、メルルーサ等）は「その他の冷凍魚類・冷凍水産動物類」に計上
	すけとうだら	注：すけとうだらは「その他の冷凍魚類・冷凍水産動物類」に計上
鮮	冷凍ほっけ	通称ほっけ、きたのほっけと呼ばれているもの
	冷凍いかなご・こうなご	
冷	冷凍ほたてがい	注：ほたてがいの「みみ」のみを凍結したものは、「その他の冷凍魚類・冷凍水産動物類」に計上
	冷凍いか類	例：するめいか、まついか、こういか、もんごういか等
凍	その他の冷凍魚類・冷凍水産動物類	例：かじき類、ひらめ・かれい類、にしん、まだい、ちだい（ひれこだい）、きだい（れんこだい）、くろだい（ちぬ）、さめ類、ぶり類、めぬけ類、きちじ、はたはた、にぎす類、にべ・ぐち類、えそ類、いぼだい、はも、たちうお、ほうぼう、えい類、さわら類、しいら類、とびうお類、ぼら類、すずき、まあじ・むろあじを除くあじ類（しまあじ等）、その他の海産魚類、淡水魚類、たこ類、えび類、かに類、あわび、あさり、かき、その他の水産動物類
	冷凍すり身	
水	すけとうだら	
	いわし・さば	
	ほっけ	
	その他の冷凍すり身	例：にべ、ぐち、あじ等のすり身
産		
物		
(		
つ		
づ		
き		
)		

別表10 水産加工統計調査の品目分類（平成17年以前）（参考）

品目分類	定義又は内容例示
ねり製品	<p>魚肉を原料とするすり身、魚肉片等に、調味料、補強料、その他の材料（チーズ、グリーンピース、わかめ、畜肉等の種もの）を加えて、ねり合わせたのち成形し、加熱凝固させたもの                      [ねり製品として取り扱わないもの]                      生すり身又は加熱を行わないもの                      ⇒家庭用味付けすり身は「その他の食用加工品」に、ねり製品の原料とする冷凍すり身は「生鮮冷凍水産物」にそれぞれ計上</p>
やきちくわ	<p>魚肉を主原料とするすり身に、調味料等を加えてねり合わせたのち、串（竹、木等）に円筒状にねりつけて、焙り焼きしたものの例：冷凍やきちくわ、豊橋ちくわ</p>
かまぼこ類	<p>魚肉を主原料とするすり身に、調味料等を加えてねり合わせたのち、加熱凝固させたもので、やきちくわ及び魚肉ハム・ソーセージ以外のもの</p>
包装かまぼこ	<p>ケーシング詰、リテーナ（金型）形成の特殊包装かまぼこ                      注：板かまぼこ、風味かまぼこ、魚肉ハム・ソーセージは、それぞれ該当する品目に計上</p>
かまぼこ	<p>蒸煮又は焙焼したかまぼこ類                      例：板かまぼこ、焼板かまぼこ、焼抜きかまぼこ、こぶ巻かまぼこ、す巻かまぼこ、だて巻（厚焼）、梅焼き、野焼き、笹かまぼこ、なんば焼き、蒸しちくわ</p>
あげかまぼこ	<p>油で揚げたかまぼこ                      例：さつま揚げ、てんぷら、皮てんぷら、つけ揚げ（いか、えび、野菜等の種もの入りの天ぷら類を含む。）</p>
ゆでかまぼこ	<p>湯煮したかまぼこ                      例：なると巻、はんぺん、しんじょ、つみれ、すじ</p>
風味かまぼこ	<p>かに、ほたて貝柱、えび等の食味、食感、外観等をもたせたかまぼこ</p>
その他のかまぼこ類	<p>上記のいずれにも該当しないもの                      例：けずりかまぼこ、くん製かまぼこ、細工かまぼこ、そば風かまぼこ、乾燥（フリーズドライ）かまぼこ</p>

別表10 水産加工統計調査の品目分類(平成17年以前)(参考)(つづき)

品目分類		定義又は内容例示
ねり製品(つづき)	魚肉ハム・ソーセージ類	魚肉ハム 魚肉片につなぎ等を加えて混ぜ合わせ、ケーシングに充填し、密封加熱したもの
		魚肉ソーセージ 魚のひき肉、すり身等に油脂、香辛料等の調味料を加え、ケーシングに充填し、密封加熱したもの(ハンバーグ風、シュウマイ風等の特殊魚肉ソーセージを含む。)
		注：これまで、日本農林規格(JAS)上の表示名は、「魚肉ハム」・「魚肉ソーセージ」であったが、平成3年8月8日付の規格改正により、「フィッシュハム」・「フィッシュソーセージ」とも表示できることとなった。
冷凍食品	水産物を主原料として、加工又は調理した後、マイナス18℃以下で凍結し、凍結状態で保持した包装食品 (参考) 「包装」とは、当該食品が消費されるまで、生産されたときの形態のまま流通することを考慮して、行われた包装をいい、一般家庭用の小袋、給食用その他業務用の大袋等がある。 ただし、「冷凍水産物」との区別が困難な「魚介類」の冷凍食品については、包装袋に表示してある食品名、保存温度及び「生食用」、「加工用」の別により判断している。 〔冷凍食品として取り扱わないもの〕 (1) フライ類、シュウマイ等のチルド食品 ⇒レトルトパック、真空パック等の長期保存手段を講じているものは、「その他の食用加工品」に計上 (2) 解凍してから販売するもの及び他の加工品(ねり製品、缶詰等)の原料となるもの ⇒冷凍水産物に計上 (3) 輸入冷凍食品 ⇒調査対象から除外する。ただし、国内の加工場が再凍結・包装したものは、「冷凍食品」として取り扱う。	
魚介類	水産物の丸、又はワタ抜き、三枚おろし等の処理を行ったものを、凍結し包装したもの 例：丸、三枚おろし、ブロック、切り身、ステーキ、刺身、たたき、鍋物セット、すし種セット	
水産物調理食品	水産物を主原料として調理(煮物、焼物、味付け等)したものを、凍結し包装したもの 例：フライ類、天ぷら、コロケ、カツ類、スナック類、シュウマイ類、ハンバーグ類、ねり製品、かば焼き(白焼)、照り焼き、しょうが焼き、みそ煮、塩辛	



別表10 水産加工統計調査の品目分類（平成17年以前）（参考）（つづき）

品目分類	定義又は内容例示														
素干し品 <table border="1" data-bbox="188 405 557 1003"> <tr> <td data-bbox="188 405 557 703">するめ</td> <td data-bbox="557 405 1463 703">               例：（原料による区分）                二番するめ（するめいか）、剣先するめ（けんさきいか）、ぶどうするめ（ぶどういか）、藻するめ、水するめ、芭蕉するめ（あおりいか）、真するめ（みづいか）、甲付するめ（こういか）、笹するめ（やしいか）                （製法による区分）                並するめ、磨きするめ、尾孔するめ、お多福するめ、袋するめ、白するめ、亀甲するめ、簀干しするめ、丸干しするめ、刻みするめ、いか徳利             </td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 703 557 801">にしん</td> <td data-bbox="557 703 1463 801">               例：身欠にしん、本乾身欠にしん、半乾身欠にしん、骨付き身欠にしん、外割り身欠にしん、胴にしん             </td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 801 557 869">いわし</td> <td data-bbox="557 801 1463 869">               例：ごまめ、田作り、たたみいわし             </td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 869 557 1003">その他</td> <td data-bbox="557 869 1463 1003">               例：かれい、ふぐ、わかさぎ、きびなご、こうなご、ほっけ、かすべ、かずのこ、ふかひれ、えいひれ、さくらえび、あみ、くちこ、たこ、姫貝、その他魚介類の素干し品             </td> </tr> </table>	するめ	例：（原料による区分） 二番するめ（するめいか）、剣先するめ（けんさきいか）、ぶどうするめ（ぶどういか）、藻するめ、水するめ、芭蕉するめ（あおりいか）、真するめ（みづいか）、甲付するめ（こういか）、笹するめ（やしいか） （製法による区分） 並するめ、磨きするめ、尾孔するめ、お多福するめ、袋するめ、白するめ、亀甲するめ、簀干しするめ、丸干しするめ、刻みするめ、いか徳利	にしん	例：身欠にしん、本乾身欠にしん、半乾身欠にしん、骨付き身欠にしん、外割り身欠にしん、胴にしん	いわし	例：ごまめ、田作り、たたみいわし	その他	例：かれい、ふぐ、わかさぎ、きびなご、こうなご、ほっけ、かすべ、かずのこ、ふかひれ、えいひれ、さくらえび、あみ、くちこ、たこ、姫貝、その他魚介類の素干し品	魚介類をそのまま、又は適当に整形したのちに、水洗いしてから乾燥したもので、凍乾品を含む。						
するめ	例：（原料による区分） 二番するめ（するめいか）、剣先するめ（けんさきいか）、ぶどうするめ（ぶどういか）、藻するめ、水するめ、芭蕉するめ（あおりいか）、真するめ（みづいか）、甲付するめ（こういか）、笹するめ（やしいか） （製法による区分） 並するめ、磨きするめ、尾孔するめ、お多福するめ、袋するめ、白するめ、亀甲するめ、簀干しするめ、丸干しするめ、刻みするめ、いか徳利														
にしん	例：身欠にしん、本乾身欠にしん、半乾身欠にしん、骨付き身欠にしん、外割り身欠にしん、胴にしん														
いわし	例：ごまめ、田作り、たたみいわし														
その他	例：かれい、ふぐ、わかさぎ、きびなご、こうなご、ほっけ、かすべ、かずのこ、ふかひれ、えいひれ、さくらえび、あみ、くちこ、たこ、姫貝、その他魚介類の素干し品														
塩干品 <table border="1" data-bbox="188 1108 557 1664"> <tr> <td data-bbox="188 1108 557 1167">干しいわし</td> <td data-bbox="557 1108 1463 1167">               例：丸干しいわし、目刺し、ほほ刺し（えら刺し）、開きいわし             </td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1167 557 1227">干しあじ</td> <td data-bbox="557 1167 1463 1227">               例：開きあじ、丸干しあじ             </td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1227 557 1288">干しさんま</td> <td data-bbox="557 1227 1463 1288">               例：開きさんま、骨ぬきさんま、丸干しさんま             </td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1288 557 1348">干しさば</td> <td data-bbox="557 1288 1463 1348">               例：開きさば、丸干しさば             </td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1348 557 1408">干しかれい</td> <td data-bbox="557 1348 1463 1408">               例：丸干しかれい             </td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1408 557 1469">干しほっけ</td> <td data-bbox="557 1408 1463 1469">               例：開きほっけ、丸干しほっけ             </td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1469 557 1664">その他</td> <td data-bbox="557 1469 1463 1664">               例：ぶり（巻ぶり）、にしん、かます、ふぐ（開き・すきみ）、さめ、とびうお、こうなご、たちうお、はも、むつ、ぐち、きちじ、とうじん、ししゃも、くさや、いか（塩干しするめ）、その他魚介類の塩干品             </td> </tr> </table>	干しいわし	例：丸干しいわし、目刺し、ほほ刺し（えら刺し）、開きいわし	干しあじ	例：開きあじ、丸干しあじ	干しさんま	例：開きさんま、骨ぬきさんま、丸干しさんま	干しさば	例：開きさば、丸干しさば	干しかれい	例：丸干しかれい	干しほっけ	例：開きほっけ、丸干しほっけ	その他	例：ぶり（巻ぶり）、にしん、かます、ふぐ（開き・すきみ）、さめ、とびうお、こうなご、たちうお、はも、むつ、ぐち、きちじ、とうじん、ししゃも、くさや、いか（塩干しするめ）、その他魚介類の塩干品	魚介類をそのまま、又は適当に整形したのちに、塩漬け又は施塩してから乾燥したもので、凍乾品を含む。
干しいわし	例：丸干しいわし、目刺し、ほほ刺し（えら刺し）、開きいわし														
干しあじ	例：開きあじ、丸干しあじ														
干しさんま	例：開きさんま、骨ぬきさんま、丸干しさんま														
干しさば	例：開きさば、丸干しさば														
干しかれい	例：丸干しかれい														
干しほっけ	例：開きほっけ、丸干しほっけ														
その他	例：ぶり（巻ぶり）、にしん、かます、ふぐ（開き・すきみ）、さめ、とびうお、こうなご、たちうお、はも、むつ、ぐち、きちじ、とうじん、ししゃも、くさや、いか（塩干しするめ）、その他魚介類の塩干品														

別表10 水産加工統計調査の品目分類（平成17年以前）（参考）（つづき）

品目分類	定義又は内容例示
煮干し品	<p>魚介類をそのまま、又は適当に整形したのちに、煮熟してから乾燥したもの  注：釜上げ品のほか、煮熟圧搾脱脂後に、乾燥し原型を保持したもの及び焙り干し後に乾燥したもの</p>
煮干しいわし	例：かたくち煮干し、平子煮干し
しらす干し	<p>例：しらす干し、ちりめんじゃこ  注：「しらす」とは、通常35mm以下のいわし類及びその他の魚類の稚魚をいう。</p>
煮干しいかなご・こうなご	いかなご・こうなごの煮干し品
干し貝柱	<p>ほたてがいの貝柱を煮熟してから乾燥したもの  例：白乾（貝柱のみを乾燥したもの）、黒乾（むき身を乾燥したもの）、砕きほたて貝柱</p>
その他	<p>例：あじ、にしん、きびなご、さば、わかさぎ、ふぐ、ほっけ、さめ、えび（干しえび、すりえび、むきえび）、あみ（いさざ）、いか、鯨いりかわ、ほたてみみ、あさり、その他魚介類の煮干し品</p>
塩蔵品	<p>水産物の貯蔵を目的として、塩に漬け込んだもの（堅塩）及び嗜好に重点をおき、軽度の施塩を行ったもの（甘塩、一塩）  注：圧搾した塩蔵品を含む。</p>
塩蔵いわし	例：塩いわし、一塩いわし、圧搾塩いわし
塩蔵さば	例：塩さば、青切りさば
塩蔵さけ・ます	例：塩ざけ、新巻ざけ、堅塩ざけ、塩ます、堅塩ます
塩蔵たら・すけとうだら	例：塩蔵開きたら、塩蔵開きすけとうだら
塩蔵たらこ・すけとうだらこ	まだら・すけとうだらの卵に施塩したもの
塩蔵さけ・ますの卵	<p>例：塩蔵いくら、塩蔵すじこ  「塩蔵いくら」とはさけ・ますの卵巣を卵粒に分離し、施塩したものをいう。  「塩蔵すじこ」とはさけ・ますの卵巣を魚の腹腔より取り出して、そのまま施塩したものをいう。</p>
塩蔵かずのこ	にしんの卵に施塩したもの
塩蔵さんま	例：塩さんま、一塩さんま、堅塩さんま
その他	<p>例：かつお、そうだがつお、ぶり、たちうお、かれい、しいら、ぐち、えそ、あじ、かすべ、たら、にしん、さめ、いか、たこ、あわび、ほたてがい、鯨、その他魚介類の塩蔵品</p>

別表10 水産加工統計調査の品目分類（平成17年以前）（参考）（つづき）

品目分類	定義又は内容例示																		
くん製品	<p>水産物を塩漬けしたのちに、くん煙中にさらし、乾燥と同時にくん煙成分を付着・吸収させたものをいい、液くん（くん煙の成分である各種の薬品の水溶液に、原料を浸漬したのちに乾燥させる製法）による製品を含む。</p> <p>注：魚介類を主原料とするハムは、「魚肉ハム・ソーセージ類」に計上</p> <p>例：くん製さけ・ます（スモークサーモン（ブロック・スライス））、くん製いか（チーズ等の種もの入りを含む。）、いわし、たら、ほっけ、かれい、さんま、にしん、こい、にじます、ひめます、いわな、さめ、たこ、鯨（鯨ベーコン）、その他の魚介類のくん製品</p>																		
節製品	<table border="1" data-bbox="188 801 1463 1729"> <tr> <td data-bbox="188 801 557 1003">節類</td> <td data-bbox="557 801 1463 1003"> <p>魚体を縦に二分又は四分したもの（これを「節」という。）を煮熟、焙乾して乾燥したものをいい、なまり節（節を煮熟したのち、表面の水分を乾燥したもの）、荒節（なまり節を焙乾したもの）、裸節（荒節の表面を削って整形したもの）、本節（裸節にカビつけしたもの）等がある。</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1003 557 1099">かつお節</td> <td data-bbox="557 1003 1463 1099"> <p>かつおを原料とする節類で、なまり節以外のもの</p> <p>注：そうだがつおを原料とするものは「その他の節類」に計上</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1099 557 1167">かつおなまり節</td> <td data-bbox="557 1099 1463 1167"> <p>かつおを原料とするなまり節</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1167 557 1234">さば節</td> <td data-bbox="557 1167 1463 1234"> <p>さばを原料とする節類</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1234 557 1330">その他の節類</td> <td data-bbox="557 1234 1463 1330"> <p>そうだがつお、まぐろ、あじ、いわし、その他の魚類を原料とする節類</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1330 557 1729">けずり節</td> <td data-bbox="557 1330 1463 1729"> <p>各種の節類を、薄片・粉末状にしたものをいい、それを紙パックに封入したもの、シート状に加工したもの等を含む。</p> <p>〔けずり節として取り扱わないもの〕</p> <p>化学調味料との混合品</p> <table border="1" data-bbox="247 1503 1463 1729"> <tr> <td data-bbox="247 1503 557 1570">かつおけずり節</td> <td data-bbox="557 1503 1463 1570"> <p>かつおを原料とするけずり節</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="247 1570 557 1637">混合けずり節</td> <td data-bbox="557 1570 1463 1637"> <p>かつおけずり節と、その他のけずり節を混合したもの</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="247 1637 557 1729">その他のけずり節</td> <td data-bbox="557 1637 1463 1729"> <p>そうだがつお、まぐろ、あじ、いわし、その他の魚類を原料とするけずり節</p> </td> </tr> </table> </td> </tr> </table>	節類	<p>魚体を縦に二分又は四分したもの（これを「節」という。）を煮熟、焙乾して乾燥したものをいい、なまり節（節を煮熟したのち、表面の水分を乾燥したもの）、荒節（なまり節を焙乾したもの）、裸節（荒節の表面を削って整形したもの）、本節（裸節にカビつけしたもの）等がある。</p>	かつお節	<p>かつおを原料とする節類で、なまり節以外のもの</p> <p>注：そうだがつおを原料とするものは「その他の節類」に計上</p>	かつおなまり節	<p>かつおを原料とするなまり節</p>	さば節	<p>さばを原料とする節類</p>	その他の節類	<p>そうだがつお、まぐろ、あじ、いわし、その他の魚類を原料とする節類</p>	けずり節	<p>各種の節類を、薄片・粉末状にしたものをいい、それを紙パックに封入したもの、シート状に加工したもの等を含む。</p> <p>〔けずり節として取り扱わないもの〕</p> <p>化学調味料との混合品</p> <table border="1" data-bbox="247 1503 1463 1729"> <tr> <td data-bbox="247 1503 557 1570">かつおけずり節</td> <td data-bbox="557 1503 1463 1570"> <p>かつおを原料とするけずり節</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="247 1570 557 1637">混合けずり節</td> <td data-bbox="557 1570 1463 1637"> <p>かつおけずり節と、その他のけずり節を混合したもの</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="247 1637 557 1729">その他のけずり節</td> <td data-bbox="557 1637 1463 1729"> <p>そうだがつお、まぐろ、あじ、いわし、その他の魚類を原料とするけずり節</p> </td> </tr> </table>	かつおけずり節	<p>かつおを原料とするけずり節</p>	混合けずり節	<p>かつおけずり節と、その他のけずり節を混合したもの</p>	その他のけずり節	<p>そうだがつお、まぐろ、あじ、いわし、その他の魚類を原料とするけずり節</p>
節類	<p>魚体を縦に二分又は四分したもの（これを「節」という。）を煮熟、焙乾して乾燥したものをいい、なまり節（節を煮熟したのち、表面の水分を乾燥したもの）、荒節（なまり節を焙乾したもの）、裸節（荒節の表面を削って整形したもの）、本節（裸節にカビつけしたもの）等がある。</p>																		
かつお節	<p>かつおを原料とする節類で、なまり節以外のもの</p> <p>注：そうだがつおを原料とするものは「その他の節類」に計上</p>																		
かつおなまり節	<p>かつおを原料とするなまり節</p>																		
さば節	<p>さばを原料とする節類</p>																		
その他の節類	<p>そうだがつお、まぐろ、あじ、いわし、その他の魚類を原料とする節類</p>																		
けずり節	<p>各種の節類を、薄片・粉末状にしたものをいい、それを紙パックに封入したもの、シート状に加工したもの等を含む。</p> <p>〔けずり節として取り扱わないもの〕</p> <p>化学調味料との混合品</p> <table border="1" data-bbox="247 1503 1463 1729"> <tr> <td data-bbox="247 1503 557 1570">かつおけずり節</td> <td data-bbox="557 1503 1463 1570"> <p>かつおを原料とするけずり節</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="247 1570 557 1637">混合けずり節</td> <td data-bbox="557 1570 1463 1637"> <p>かつおけずり節と、その他のけずり節を混合したもの</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="247 1637 557 1729">その他のけずり節</td> <td data-bbox="557 1637 1463 1729"> <p>そうだがつお、まぐろ、あじ、いわし、その他の魚類を原料とするけずり節</p> </td> </tr> </table>	かつおけずり節	<p>かつおを原料とするけずり節</p>	混合けずり節	<p>かつおけずり節と、その他のけずり節を混合したもの</p>	その他のけずり節	<p>そうだがつお、まぐろ、あじ、いわし、その他の魚類を原料とするけずり節</p>												
かつおけずり節	<p>かつおを原料とするけずり節</p>																		
混合けずり節	<p>かつおけずり節と、その他のけずり節を混合したもの</p>																		
その他のけずり節	<p>そうだがつお、まぐろ、あじ、いわし、その他の魚類を原料とするけずり節</p>																		

別表10 水産加工統計調査の品目分類（平成17年以前）（参考）（つづき）

品目分類	定義又は内容例示															
その他の食用加工品																
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="188 371 245 768">塩辛類</td> <td data-bbox="245 371 557 768"> <p>魚介類の全部又は一部（内臓・生殖巣等）に食塩、調味料等を加え、適度に熟成したもの 注：調味料として砂糖、甘味料、酒粕、みりん、アルコール、こうじ等を混入していても、通常「塩辛」として取り扱うものはここに計上</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 568 245 667">いか塩辛</td> <td data-bbox="245 568 557 667"> <p>いかを原料とする塩辛類 例：赤作り塩辛、白作り塩辛、黒作り塩辛</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 674 245 768">その他の塩辛類</td> <td data-bbox="245 674 557 768"> <p>例：かつお塩辛（酒盗、飯盗）、あみ塩辛、あゆ塩辛（うるか）、さけ塩辛（めふん）、粒うに、練うに、塩うに</p> </td> </tr> </table>	塩辛類	<p>魚介類の全部又は一部（内臓・生殖巣等）に食塩、調味料等を加え、適度に熟成したもの 注：調味料として砂糖、甘味料、酒粕、みりん、アルコール、こうじ等を混入していても、通常「塩辛」として取り扱うものはここに計上</p>	いか塩辛	<p>いかを原料とする塩辛類 例：赤作り塩辛、白作り塩辛、黒作り塩辛</p>	その他の塩辛類	<p>例：かつお塩辛（酒盗、飯盗）、あみ塩辛、あゆ塩辛（うるか）、さけ塩辛（めふん）、粒うに、練うに、塩うに</p>										
塩辛類	<p>魚介類の全部又は一部（内臓・生殖巣等）に食塩、調味料等を加え、適度に熟成したもの 注：調味料として砂糖、甘味料、酒粕、みりん、アルコール、こうじ等を混入していても、通常「塩辛」として取り扱うものはここに計上</p>															
いか塩辛	<p>いかを原料とする塩辛類 例：赤作り塩辛、白作り塩辛、黒作り塩辛</p>															
その他の塩辛類	<p>例：かつお塩辛（酒盗、飯盗）、あみ塩辛、あゆ塩辛（うるか）、さけ塩辛（めふん）、粒うに、練うに、塩うに</p>															
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="188 777 245 1133">水産物漬物</td> <td data-bbox="245 777 557 1133"> <p>魚介類を、ぬか、みそ、こうじ、しょう油、酒粕、米飯（なれずし）、酢、アルコール等に漬け込み、風味、保存性を高めたもの 注：近年出回っている、みそ、酒粕等を表面に塗っただけのものについても、業者が「水産物漬物」として取り扱っている場合はここに計上</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 972 245 1070">醤油漬けさけ・ますの卵</td> <td data-bbox="245 972 557 1070"> <p>いくら及びすじこを醤油又は調味液で漬けたもの</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1077 245 1133">その他</td> <td data-bbox="245 1077 557 1133"> <p>例：さけ・ますずし、さばのこうじ漬、たら粕漬、松前漬等</p> </td> </tr> </table>	水産物漬物	<p>魚介類を、ぬか、みそ、こうじ、しょう油、酒粕、米飯（なれずし）、酢、アルコール等に漬け込み、風味、保存性を高めたもの 注：近年出回っている、みそ、酒粕等を表面に塗っただけのものについても、業者が「水産物漬物」として取り扱っている場合はここに計上</p>	醤油漬けさけ・ますの卵	<p>いくら及びすじこを醤油又は調味液で漬けたもの</p>	その他	<p>例：さけ・ますずし、さばのこうじ漬、たら粕漬、松前漬等</p>										
水産物漬物	<p>魚介類を、ぬか、みそ、こうじ、しょう油、酒粕、米飯（なれずし）、酢、アルコール等に漬け込み、風味、保存性を高めたもの 注：近年出回っている、みそ、酒粕等を表面に塗っただけのものについても、業者が「水産物漬物」として取り扱っている場合はここに計上</p>															
醤油漬けさけ・ますの卵	<p>いくら及びすじこを醤油又は調味液で漬けたもの</p>															
その他	<p>例：さけ・ますずし、さばのこうじ漬、たら粕漬、松前漬等</p>															
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="188 1142 245 1796">調味加工品</td> <td data-bbox="245 1142 557 1796"> <p>魚介類を調味液に浸漬するか、調味料、香辛料等を添加して加工処理を施したもの 注：「加工処理」とは、煮熟、乾燥、焙焼、圧搾、冷却、伸展、裂き、まぜあわせ等の処理の組合せをいう</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1305 245 1599"> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="245 1314 303 1599">水産物つくだ煮類</td> <td data-bbox="303 1314 557 1599"> <p>魚介類を調味液（しょう油、食塩、砂糖、水あめ、香辛料、化学調味料等）で煮込んだ煮熟品で、しぐれ煮、あめ煮、甘露煮、すずめ焼、角煮等がある。</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="245 1442 303 1498">こんぶつくだ煮</td> <td data-bbox="303 1442 557 1498"> <p>昆布を主原料とするつくだ煮類</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="245 1505 303 1599">その他の水産物つくだ煮類</td> <td data-bbox="303 1505 557 1599"> <p>例：いか、こうなご、はまぐり、あさり、えび、わかさぎ、かつお、あみ、のり等のつくだ煮類</p> </td> </tr> </table> </td> <td data-bbox="557 1133 1465 1599"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1606 245 1796"> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="245 1615 303 1796">乾燥・焙焼・揚げ加工品</td> <td data-bbox="303 1615 557 1796"> <p>魚介類を調味液につけた後、乾燥、焙焼又は油で揚げたものをいい、調味液を表面に塗る場合も含む。</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="245 1711 303 1796">さくら干し・みりん干し</td> <td data-bbox="303 1711 557 1796"> <p>魚介類を調味液につけた後、乾燥したもの</p> </td> </tr> </table> </td> <td data-bbox="557 1599 1465 1796"></td> </tr> </table>	調味加工品	<p>魚介類を調味液に浸漬するか、調味料、香辛料等を添加して加工処理を施したもの 注：「加工処理」とは、煮熟、乾燥、焙焼、圧搾、冷却、伸展、裂き、まぜあわせ等の処理の組合せをいう</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="245 1314 303 1599">水産物つくだ煮類</td> <td data-bbox="303 1314 557 1599"> <p>魚介類を調味液（しょう油、食塩、砂糖、水あめ、香辛料、化学調味料等）で煮込んだ煮熟品で、しぐれ煮、あめ煮、甘露煮、すずめ焼、角煮等がある。</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="245 1442 303 1498">こんぶつくだ煮</td> <td data-bbox="303 1442 557 1498"> <p>昆布を主原料とするつくだ煮類</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="245 1505 303 1599">その他の水産物つくだ煮類</td> <td data-bbox="303 1505 557 1599"> <p>例：いか、こうなご、はまぐり、あさり、えび、わかさぎ、かつお、あみ、のり等のつくだ煮類</p> </td> </tr> </table>	水産物つくだ煮類	<p>魚介類を調味液（しょう油、食塩、砂糖、水あめ、香辛料、化学調味料等）で煮込んだ煮熟品で、しぐれ煮、あめ煮、甘露煮、すずめ焼、角煮等がある。</p>	こんぶつくだ煮	<p>昆布を主原料とするつくだ煮類</p>	その他の水産物つくだ煮類	<p>例：いか、こうなご、はまぐり、あさり、えび、わかさぎ、かつお、あみ、のり等のつくだ煮類</p>		<table border="1"> <tr> <td data-bbox="245 1615 303 1796">乾燥・焙焼・揚げ加工品</td> <td data-bbox="303 1615 557 1796"> <p>魚介類を調味液につけた後、乾燥、焙焼又は油で揚げたものをいい、調味液を表面に塗る場合も含む。</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="245 1711 303 1796">さくら干し・みりん干し</td> <td data-bbox="303 1711 557 1796"> <p>魚介類を調味液につけた後、乾燥したもの</p> </td> </tr> </table>	乾燥・焙焼・揚げ加工品	<p>魚介類を調味液につけた後、乾燥、焙焼又は油で揚げたものをいい、調味液を表面に塗る場合も含む。</p>	さくら干し・みりん干し	<p>魚介類を調味液につけた後、乾燥したもの</p>	
調味加工品	<p>魚介類を調味液に浸漬するか、調味料、香辛料等を添加して加工処理を施したもの 注：「加工処理」とは、煮熟、乾燥、焙焼、圧搾、冷却、伸展、裂き、まぜあわせ等の処理の組合せをいう</p>															
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="245 1314 303 1599">水産物つくだ煮類</td> <td data-bbox="303 1314 557 1599"> <p>魚介類を調味液（しょう油、食塩、砂糖、水あめ、香辛料、化学調味料等）で煮込んだ煮熟品で、しぐれ煮、あめ煮、甘露煮、すずめ焼、角煮等がある。</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="245 1442 303 1498">こんぶつくだ煮</td> <td data-bbox="303 1442 557 1498"> <p>昆布を主原料とするつくだ煮類</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="245 1505 303 1599">その他の水産物つくだ煮類</td> <td data-bbox="303 1505 557 1599"> <p>例：いか、こうなご、はまぐり、あさり、えび、わかさぎ、かつお、あみ、のり等のつくだ煮類</p> </td> </tr> </table>	水産物つくだ煮類	<p>魚介類を調味液（しょう油、食塩、砂糖、水あめ、香辛料、化学調味料等）で煮込んだ煮熟品で、しぐれ煮、あめ煮、甘露煮、すずめ焼、角煮等がある。</p>	こんぶつくだ煮	<p>昆布を主原料とするつくだ煮類</p>	その他の水産物つくだ煮類	<p>例：いか、こうなご、はまぐり、あさり、えび、わかさぎ、かつお、あみ、のり等のつくだ煮類</p>										
水産物つくだ煮類	<p>魚介類を調味液（しょう油、食塩、砂糖、水あめ、香辛料、化学調味料等）で煮込んだ煮熟品で、しぐれ煮、あめ煮、甘露煮、すずめ焼、角煮等がある。</p>															
こんぶつくだ煮	<p>昆布を主原料とするつくだ煮類</p>															
その他の水産物つくだ煮類	<p>例：いか、こうなご、はまぐり、あさり、えび、わかさぎ、かつお、あみ、のり等のつくだ煮類</p>															
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="245 1615 303 1796">乾燥・焙焼・揚げ加工品</td> <td data-bbox="303 1615 557 1796"> <p>魚介類を調味液につけた後、乾燥、焙焼又は油で揚げたものをいい、調味液を表面に塗る場合も含む。</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="245 1711 303 1796">さくら干し・みりん干し</td> <td data-bbox="303 1711 557 1796"> <p>魚介類を調味液につけた後、乾燥したもの</p> </td> </tr> </table>	乾燥・焙焼・揚げ加工品	<p>魚介類を調味液につけた後、乾燥、焙焼又は油で揚げたものをいい、調味液を表面に塗る場合も含む。</p>	さくら干し・みりん干し	<p>魚介類を調味液につけた後、乾燥したもの</p>												
乾燥・焙焼・揚げ加工品	<p>魚介類を調味液につけた後、乾燥、焙焼又は油で揚げたものをいい、調味液を表面に塗る場合も含む。</p>															
さくら干し・みりん干し	<p>魚介類を調味液につけた後、乾燥したもの</p>															

別表10 水産加工統計調査の品目分類（平成17年以前）（参考）（つづき）

品目分類			定義又は内容例示
その他の食用加工品（つづき）	調味加工品（乾燥・焙焼・揚げ）	いか製品	例：ソフトさきいか（生いかを原料とするもの）、するめさきいか（するめを原料とするもの）、輪いか、姿焼いか、いかの揚物（フライ、天ぷら等）、のしいか、味付するめ、味付いか、ソフトダルマ
		その他の乾燥・焙焼・揚げ加工品	例：儀助煮（いかだ焼）、魚粉でんぶ、魚せんべい、蒲焼、照焼、姿焼、焼ふぐ、味付ふぐ、とろろこんぶ、吹雪たら、味付たら、黄金たら、たらたんざく、たらつまみ
	その他の調味加工品		加熱処理を行わない調味加工品
		からしめんたいこ	塩蔵たらこ又は生たらこに唐辛子、化学調味料等を加えて、熟成させたもの
		その他	例：あえもの（うにあえもの、かずのこあえもの、もろみあえもの、キムチあえもの等）、酢だこ、酢いか、味付すり身、味付かずのこ等
	その他	例：そばろ、焼干し品（調味を加えないもの）、食用魚粉（ふりかけの原料となる魚粉等）、いわしパウダー	
焼・味付のり			<p>焼のり 乾のりを電熱等の熱源により焙焼したものをいい、全判のもの及び全判を一口大に裁断したものがある。</p> <p>味付のり 乾のりに調味液を塗付した後に、電熱等の熱源により焙焼したものをいい、通常一口大に裁断されている</p> <p>[焼・味付のりとして取り扱わないもの] 製品の大きさが、27cm<sup>2</sup>未満のもの、もみのり、きざみのり等</p>

別表10 水産加工統計調査の品目分類（平成17年以前）（参考）（つづき）

品目分類	定義又は内容例示										
生鮮冷凍水産物	水産物の生鮮品を凍結室において凍結したもので、水産物の丸、フィレー、すり身等のもの（なお、すり身については、原料魚ではなく「すり身」の該当欄に計上）										
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td data-bbox="188 465 557 533">冷凍まぐろ類</td> <td data-bbox="557 465 1465 533"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 533 557 600">    びんなが</td> <td data-bbox="557 533 1465 600"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 600 557 667">    めばち</td> <td data-bbox="557 600 1465 667"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 667 557 734">    きはだ</td> <td data-bbox="557 667 1465 734"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 734 557 902">    その他の冷凍まぐろ類</td> <td data-bbox="557 734 1465 902">例：くろまぐろ、みなみまぐろ、めじ等 注：市場その他で、通常「めじ」、「しび」、「よこわ」等と呼ばれている小型のまぐろ類で、明らかに品目分類ができる場合は、該当品目に計上</td> </tr> </table>	冷凍まぐろ類		びんなが		めばち		きはだ		その他の冷凍まぐろ類	例：くろまぐろ、みなみまぐろ、めじ等 注：市場その他で、通常「めじ」、「しび」、「よこわ」等と呼ばれている小型のまぐろ類で、明らかに品目分類ができる場合は、該当品目に計上	
冷凍まぐろ類											
びんなが											
めばち											
きはだ											
その他の冷凍まぐろ類	例：くろまぐろ、みなみまぐろ、めじ等 注：市場その他で、通常「めじ」、「しび」、「よこわ」等と呼ばれている小型のまぐろ類で、明らかに品目分類ができる場合は、該当品目に計上										
冷凍かつお類	例：かつお、そうだがつお類（ひらそうだ、まるそうだ）										
冷凍さけ・ます類	例：べにざけ、しろざけ、ぎんざけ、ますのすけ等のさけ類及びからふとます、さくらます等のます類										
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td data-bbox="188 1070 557 1137">冷凍いわし類</td> <td data-bbox="557 1070 1465 1137"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1137 557 1205">    まいわし</td> <td data-bbox="557 1137 1465 1205"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1205 557 1305">    その他の冷凍いわし類</td> <td data-bbox="557 1205 1465 1305">例：うるめいわし、かたくちいわし等</td> </tr> </table>	冷凍いわし類		まいわし		その他の冷凍いわし類	例：うるめいわし、かたくちいわし等					
冷凍いわし類											
まいわし											
その他の冷凍いわし類	例：うるめいわし、かたくちいわし等										
冷凍まあじ・むろあじ類	例：まあじ、むろあじ、まるあじ、あかむろ、くさやむろ、むろ（もろ）等										
冷凍さば類	例：まさば（ひらさば）、ごまさば（まるさば）等										
冷凍さんま											
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td data-bbox="188 1541 557 1608">冷凍たら類</td> <td data-bbox="557 1541 1465 1608"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1608 557 1742">    まだら</td> <td data-bbox="557 1608 1465 1742">例：まだら 注：底だら（キング、リング、ホキ、メルルーサ等）は「その他の冷凍魚類」に計上</td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1742 557 1809">    すけとうだら</td> <td data-bbox="557 1742 1465 1809">注：すけとうだらこは「その他の冷凍魚類」に計上</td> </tr> </table>	冷凍たら類		まだら	例：まだら 注：底だら（キング、リング、ホキ、メルルーサ等）は「その他の冷凍魚類」に計上	すけとうだら	注：すけとうだらこは「その他の冷凍魚類」に計上					
冷凍たら類											
まだら	例：まだら 注：底だら（キング、リング、ホキ、メルルーサ等）は「その他の冷凍魚類」に計上										
すけとうだら	注：すけとうだらこは「その他の冷凍魚類」に計上										
冷凍ほっけ	通称ほっけ、きたのほっけと呼ばれているもの										
冷凍いかなご・こうなご											

別表10 水産加工統計調査の品目分類（平成17年以前）（参考）（つづき）

品目分類		定義又は内容例示
生	その他の冷凍魚類	例：かじき類、ひらめ・かれい類、にしん、まだい、ちだい（ひれこだい）、きだい（れんこだい）、くろだい（ちぬ）、さめ類、ぶり類、めぬけ類、きちじ、はたはた、にぎす類、にべ・ぐち類、えそ類、いぼだい、はも、たちうお、ほうぼう、えい類、さわら類、しいら類、とびうお類、ぼら類、すずき、まあじ・むろあじを除くあじ類（しまあじ等）、その他の海産魚類、淡水魚類
	冷凍貝類	
冷	ほたてがい貝柱	
	ほたてがい	注：ほたてがいの「みみ」のみを凍結したものは、「その他の冷凍貝類」に計上
	その他の冷凍貝類	例：あわび、あさり、かき等
凍	冷凍いか類	
	するめいか	例：するめいか、まついか 注：「足」、「みみ」等のみを凍結したものは「その他の冷凍いか類」に計上
	その他の冷凍いか類	例：こういか、もんごういか等
水	その他の冷凍水産動物類	例：たこ類、えび類、かに類、その他の水産動物類
	冷凍すり身	
物	すけとうだら	
	いわし・さば	
	ほっけ	
	その他の冷凍すり身	例：にべ、ぐち、あじ等のすり身
	（つづき）	