

I 調査の概要

1 調査の目的

水産加工業の事業活動に関する事項及び財務内容に関する事項について調査を実施し、水産加工業振興対策に必要な基礎資料を整備することを目的とした。

2 調査の実施主体

水産庁の委託により、太洋エンジニアリング株式会社が実施した。

3 調査対象の範囲

平成 17 年 9 月 1 日から平成 18 年 8 月 31 日までの 1 年間に、販売を目的として、次に掲げる加工水産物の製造を行ったものとする。

ただし、海藻類の素干し加工または船上加工を行ったものは含めない。また、各加工種類の内容等の詳細については、後述の「水産加工品の種類及び内容」を参照されたい。

- ①水産缶詰・瓶詰
- ②海藻加工品
- ③水産練製品
- ④くん製品
- ⑤塩蔵品
- ⑥乾製品
- ⑦冷凍水産物
- ⑧水産冷凍食品
- ⑨節類・削り節
- ⑩塩辛・漬物製品
- ⑪調味加工品
- ⑫その他加工食品
- ⑬飼肥料・魚油

4 調査内容（項目）

以下の①～⑧の項目について調査を行った。

尚、別添の調査票における設問 1～18 を経営概況調査、19 を経営内容調査と分類し集計・分析を行った。

- ①組織関係
- ②事業関係
- ③経営関係
- ④労働関係
- ⑤販売関係
- ⑥経営関係

⑦財務関係

⑧その他

5 調査対象の選定及び調査方法

(1) 調査対象の選定

ア 基本名簿の作成

全国に所在する経営体について、「陸上加工業経営体名簿」(農林水産省大臣官房統計部作成)に基づき、「水産加工業経営体基本名簿」を作成した。

イ 調査対象の選定

アより作成した水産加工業経営体名簿に基づき、加工種類別に整理し、抽出率3分の1を目途に3049事業を任意系統抽出法により選出した。

ウ 名簿の作成

イより名簿を作成した。

エ 全国事業所数及び調査対象事業所

水産加工業経営体基本名簿における業種別事業所数は次のとおりである(表1-1)。

表 1-1 全国事業所数及び調査対象事業所数

	水産加工業経営体 基本名簿 a	調査名簿 b	
	事業所数	事業所数	抽出率 $b/a \times 100$
総 数	10749	3049	28.4
水 産 缶 詰 ・ 瓶 詰	84	24	28.6
海 藻 加 工 品	405	115	28.4
水 産 練 製 品	1824	517	28.3
く ん 製 品	74	21	28.4
乾 製 品	3096	877	28.3
塩 蔵 品	398	113	28.4
冷 凍 水 産 物	1353	384	28.4
水 産 冷 凍 食 品	476	135	28.4
節 類 ・ 削 り 節	721	205	28.4
塩 辛 ・ 漬 物 製 品	537	152	28.3
調 味 加 工 品	1445	410	28.4
飼 肥 料 ・ 魚 油	129	37	28.7
そ の 他 加 工 食 品	207	59	28.5

(2) 調査方法

本調査の実施に際し、別添調査票を対象事業所に郵送により直接配布し、同封の返送用封筒にて回収した。

ア 調査票の配布・回収状況等

調査票の配布及び回収状況については、表 1-2 に示すとおりである。

経営概況調査については 16%、経営内容調査については 6.4%の回収率となっている。

表 1-2 調査票の配布・回収状況等

	配布票数	回収票数		回収率 (%)
			うち、無効回答票数	
経 営 概 況 調 査	3049	485	54	16%
経 営 内 容 調 査	3049	196	54	6.4%

イ 調査の期間

この調査は平成 18 年 12 月に実施し、平成 18 年 9 月 1 日現在の内容を記入頂いた。

ウ 集計対象

回収した調査票の記入内容を審査し、有効回答票を集計対象とした。

今回集計対象とした調査票数は、経営概況調査で 431 票、経営内容調査で 142 票である(表 1-3)。

なお、今回集計した加工種類区分は、回収した調査票の内容から整理し直したため、配布時の加工種類区分と異なっている場合がある。

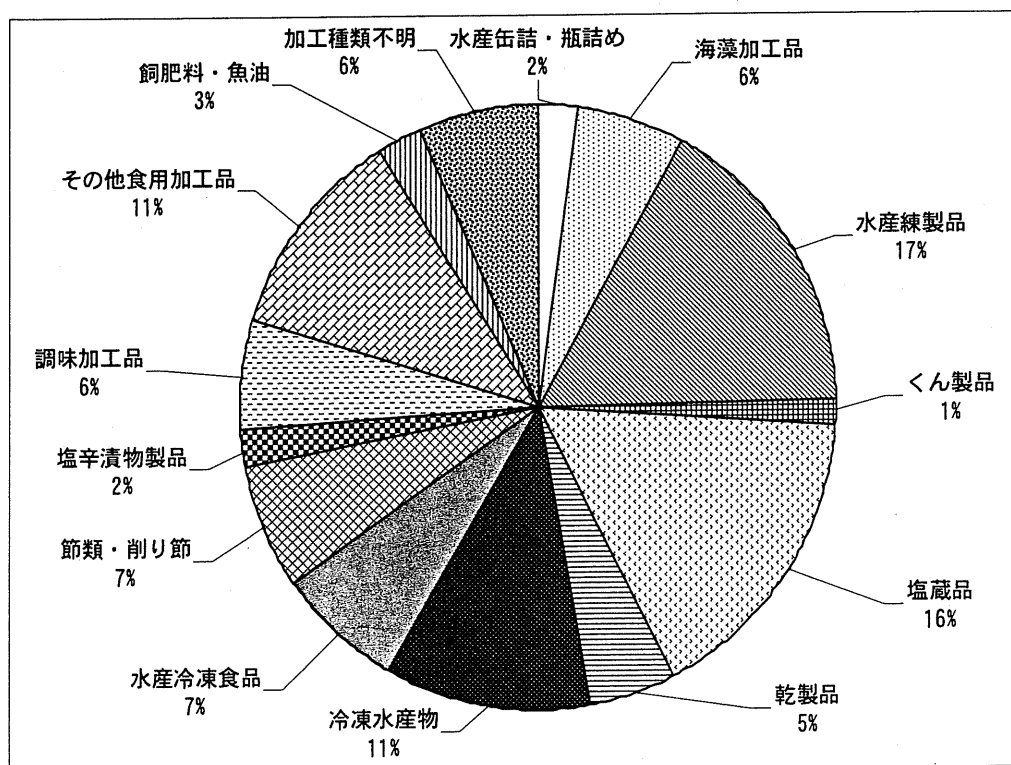
表 1-3 経営概況調査及び経営内容調査集計票数

	配布票数	経営概況調査	経営内容調査
総 数	3049	431	142
水産缶詰・瓶詰め	24	10	7
海藻加工品	115	25	12
水産練製品	517	71	26
くん製品	21	6	1
塩蔵品	113	20	10
乾製品	877	71	21
冷凍水産物	384	48	21
水産冷凍食品	135	30	13
節類・削り節	205	29	6
塩辛漬物製品	152	9	3
調味加工品	410	25	3
その他食用加工品	59	49	10
飼肥料・魚油	37	11	7
加工種類不明	-	27	2

本調査の加工種別集計対象票数は、「水産練製品」及び「乾製品」がそれぞれ 71 票と最も多く、次いで「その他食用加工品」が 49 票、「冷凍水産物」が 48 票となっており、この 4 業種で集計対象全体の半数以上(55%)を占めている(図 1-1)。

また、今回の集計に使用した加工種類の区分は、最も高い売上割合が回答された加工種類とし、売上割合が無回答のものは「加工種類不明」とした。

図 1-1 経営概況調査の加工種別集計対象票数割合



エ 水産加工品の種類及び内容

加工種類	内 容
水産缶詰・瓶詰	水産物を原料とし、これを処理したもの、又は処理したものを調理加工したものを、そのまま若しくはこれらに塩水、調味液等の充てん液を加えたものを缶・びんに密封し加熱殺菌をしたものをいう。
海藻加工品：以下の海藻加工品及び寒天	
海藻加工品	海そうを原料とし、これを加工したものをいう。塩蔵わかめ、とろろこんぶ、酢こんぶ、焼のり、焼わかめ、味付のり等が該当する。海そうつくだに、寒天、海そう類の素干しは除く。
寒天	寒天原そうを加熱処理し、その抽出液を脱水、乾燥したものをいう。
水産練製品：以下の水産練製品及び魚肉ハム・ソーセージ	
水産練製品	魚肉を主原料としてすりつぶし、これに食塩、でん粉、調味料等を加えて練りつぶしたものを蒸煮、焙焼、湯煮、湯揚等の加熱処理をしたものをいう。やきちくわ、かまぼこ類等が該当する。家庭用風味味付けすり身及び冷凍すり身は「冷凍すり身」に計上する。
魚肉ハム・ソーセージ	水産動物肉(肉片、ひき肉)又はこれを主原料とし、畜肉(肉片、ひき肉)を混合したものに、油脂、調味料、香辛料等を加えて練り合わせ、ケーシングに充てん密封した後加熱したものをいう。(魚肉ソーセージにあつては、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)
くん製品	魚介類を塩漬けにし、さらにくん煙によってくん煙成分を原料の表面に付着あるいは浸透させ、特有の香味が付与されたものをいう。くん製(スモークサーモン)いか等が該当する。
塩蔵品	貯蔵を目的として、塩蔵したものをいう。堅塩にしたもの、嗜好に重点をおき軽度の施塩をしたもの及び一塩のもの、また施塩して凍結したものも含める。塩蔵魚介類(いわし・さば・さけ・ます等)が該当する。
乾製品：次の3種類とする。	
素干し	魚介類をそのまま乾燥したものをいう。凍乾燥(低温乾燥したもの)を含める。
塩干	施塩後乾燥したものをいう。
煮干し	煮熟した後乾燥したものをいう。煮熟圧搾脱脂後乾燥し、原形を保持するものを含める。
冷凍水産物	生鮮水産物又はこれを一次的に処理したもの(中間原料)を凍結施設において乾燥したものをいう。中間原料としてのフィレー、ブロック等を凍結したものや、冷凍すり身(魚肉落とし身を水洗いし、これに糖類を加えて凍結させたもの)は含めるが、貯蔵性を持たせるため、塩蔵品、練り製品(焼ちくわ等)、湯煮品(煮だこ、ゆでがに)等を凍結したものは除く。
水産冷凍食品	水産物を処理加工した後急速冷凍し、凍結状態で保持した包装食品をいう。この場合の「包装」には、生産されたときの形態のまま消費されるときまで流通することを予想して行われる包装をいい、一般家庭用の小袋のもの及び業務用の大袋のものも含めることとする。魚介類を三枚におろし、切身、刺身、むき身等に処理して、そのまま凍結したもの、水産物を主原料としたフライ、スナック、ハンバーグ等を凍結したものが該当する。
節類・削り節(パック包装を含む。): 以下の節及び削り節	
節類	魚体を煮熟、培乾して乾燥したものをいう。なまり節(なま節)及び培乾しない節を含める。
削り節	かつお、そうだがつお、さば、いわし、あじ等の節及び煮干品等を削機で薄片状に削ったもの、又はこれらの混合品をいう。けずり粉末を含める。

加工種類	内 容
塩辛漬物製品：以下の塩辛及び漬物類	
塩辛類	水産動物の全部又は一部に食塩を加えて醗熟させたものをいう。塩うに(アルコール漬けを含む)。いか塩から、かつお塩から等が該当する。
漬物類	生鮮又は加工した水産物をぬか、みそ、こうじ、しょう油、酒かす、米飯等の材料に漬け込み、貯蔵性と風味を出させたものをいう。みそ漬、酢漬、かす漬、うの花漬、松浦漬、南蛮漬等が該当する。
調味加工品：以下の佃煮類及び乾燥・焙煎・揚げ加工品	
水産物佃煮類	魚介そう類を主たる原料とし、しょう油、砂糖、水あめ、化学調味料等の濃厚な調味液をもって煮込んだ保存食品をいう。水産物・昆布・その他の水産物によるつくだ煮、やまと煮、しぐれ煮、でんぶ等が該当する。缶・びん詰にしたものは除く。
乾燥・焙煎・揚げ加工品	水産物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、保存性を有するものをいう。(調味液を表面に塗る場合も含む)。いか製品(さきいか、輪いか等)、たら製品(吹雪たら、味付たら等)、ふぐ製品(焼ふぐ、味付ふぐ等)、みりん干し(さくら干し)等が該当する。
その他食用加工品	
前傾に該当しない水産物加工食品であって次に掲げるものをいう。	
惣菜類	水産物を主原料とし、直ちに食用に供することができるように調理加工したものをいう。煮物(煮つけ、うま煮等)、焼物(焼魚、照焼、串焼等)、揚げ物、和え物(酢の物等)、フライ類等が該当する。
その他	上記くん製、塩辛漬物製品に該当しない水産加工食品であって、調味していないものをいう。きざみするめ、焼干品、さめひれ再加工品、魚介類エキス、食用魚粉(ふりかけ等)が該当する。
飼肥料・魚油：以下の飼肥料及び魚油	
飼肥料	水産動物を原料とし、煮熟、圧搾脱水、乾燥、粉碎等の処理を行い、飼料又は肥料として使用する魚かす、魚粉、荒かす類をいう。フィッシュソリュブルは含み、植物性飼料原料を加えた混合配合飼料は除く。
魚油	水産動物を原料として採取した油脂をいう。粗製肝油は含み、硬化油、濃縮ビタミン油、EPA等高次加工を行ったものは除く。

注：今回の調査には、すけとうだらの魚体前処理品は含みません。