

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 調査の根拠

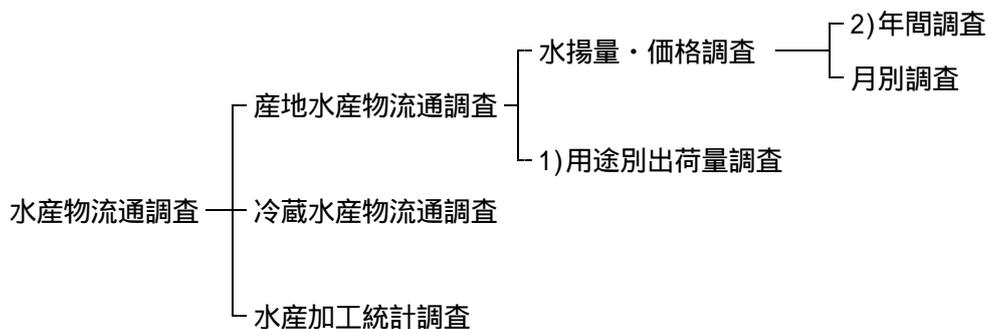
本調査は、統計法（平成19年法律第53号）第19条第1項に基づく一般統計調査である。

3 調査機関

調査は、農林水産省大臣官房統計部及び地方統計組織並びに水産庁漁政部加工流通課が実施した。

4 調査の体系

調査の体系は、以下のとおりである。



注： 1)については、平成21年調査より水産庁漁政部加工流通課に移管し、産地水産物用途別出荷量調査として実施

2)については、平成21年分より水産庁漁政部加工流通課が情報収集により作成しており、水産庁漁政部加工流通課が公表する『平成22年水産物流通統計年報』に掲載する。

5 調査期間等

調査期間は平成21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（月別調査）

月1回

イ 用途別出荷量調査（平成21年調査より水産庁漁政部加工流通課に移管し、産地水産物用途別出荷量調査として実施）

年1回

(2) 冷蔵水産物流通調査

月1回

(3) 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、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（月別調査）については、全国の海面漁業生産量のおおむね7割を占める197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42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) 用途別出荷量調査については、全国の海面漁業生産量のおおむね7割を占める197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（月別調査）

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（月別調査）

42調査区のうち、19調査区については年間調査と同様の方法により調査し、23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。

(イ) 用途別出荷量調査

卸売業者等への郵送による自計調査、調査員による面接、聞き取りにより行った。

エ 調査の見直し（別表2、3参照）

産地水産物流通調査のうち水揚量・価格調査（月別調査）は、平成19年調査より以下の見直しを行った。

(ア) 調査区

歯舞（北海道）、広尾（北海道）、室蘭（北海道）、伊東（静岡）、串本（和歌山）、八幡浜（愛媛）、新潟（新潟）、舞鶴（京都）、下関（山口）を削減した。

(イ) 調査品目

まかじき（生鮮）、まかじき（冷凍）、めかじき（生鮮）、めかじき（冷凍）、さけ・ます類（生鮮）、ぶり類、かれい類（生鮮）、たら（生鮮）、すけとうだら（生鮮）、すけとうだら（冷凍）、まだい、ずわいがに、あかいか（生鮮）、あかいか（冷凍）、たこ類を削減した。

(2) 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41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

ウ 調査方法

オンラインによる調査協力者（冷凍・冷蔵工場）の自計調査、又は調査票の郵送により行った。

(3) 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・加工種類別（別表10参照）に生産量の大きい順に配列し、生産量の85%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調査、調査員による資料の閲覧又は聞き取りにより行った。

エ 調査の見直し

水産加工統計調査は、平成20年調査より以下の見直しを行った。

(ア) 冷凍食品の魚介類を「かに類」と「その他の魚介類」に分離した。

(イ) 塩干品のその他から「はたはた」を分離した。

(ウ) 生鮮冷凍水産物のその他魚類・水産動物類から「はたはた」と「かに類」を分離した。

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、水産加工統計調査の全国の品目別生産量については、2008年漁業センサス結果を基に次の式により推定した都道府県別の品目別生産量の単純積み上げとした。

$$T_i = \frac{\sum_{k=1}^n x_{ik}}{\sum_{k=1}^n y_{jk}} \times Y_j$$

T_i : 品目*i*の都道府県別生産量

Y_j : 品目*i*が含まれる加工種類*j*の水産加工品の当該都道府県の実生産量（2008年漁業センサス結果）

y_{jk} : k 番目の調査対象経営体の品目*i*が含まれる加工種類*j*の水産加工品生産量（2008年漁業センサス結果）

x_{ik} : k 番目の調査対象経営体の品目*i*の水産加工品生産量（調査値）

n : 標本数

8 目標精度

本調査において、目標精度は設定していない。

9 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、相対等によって取り引きされた数量をいう（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 1 kg 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品目（めばち、きはだ）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。 福岡は搬入量が含まれる。 三崎のまぐる類には、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。

(2) 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 月間在庫量

毎月1日から月末までの延べ在庫量である。

ウ 月末在庫量

月末現在の在庫量である。

エ 品目分類

別表7「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。

(3) 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（原料割合で50%以上）として製造された食用加工品及び生鮮冷凍水産物をいう。ただし、この調査においては水産缶詰・瓶詰、寒天、油脂・飼肥料は、調査対象としていない。

イ 生産量は、水産加工場において、販売を目的として生産した最終製品を該当項目に計上した。このため、例えば同一加工場において、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を計上している。

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、それぞれに計上した。

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 加工種類及び品目分類

別表8「水産加工統計調査の加工種類及び品目」に掲げる加工種類及び品目分類とした。なお、平成17年以前の品目分類は、別表9「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。

また、標本抽出に係る加工種類については、別表10「水産加工統計調査の標本抽出加工種類」に掲げる加工種類である。

10 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。

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

「-」：事実のないもの

「…」：事実不詳又は調査を欠くもの

「x」：個人又は法人その他の団体に関する秘密を保護するため、統計数値を公表しないもの

「 」：負数又は減少したもの

(3) 秘匿措置について

統計調査結果について、調査対象者数が2以下の場合には調査結果の秘密保護の観点から、当該結果を「x」表示とする秘匿措置を施している。

なお、全体（計）からの差引きにより、秘匿措置を施した当該結果が推定できる場合には、本来秘匿措置を施す必要のない箇所についても「x」表示としている。

(4) 本統計の累年データについては、農林水産省ホームページの統計情報に掲載している分野別分類の「水産業」でご覧いただけます。

【<http://www.maff.go.jp/j/tokei>】

11 その他

産地水産物流通調査は、上記6の(1)の工の見直しを行ったため、以下について留意されたい。

水揚量・価格調査（月別調査）については、平成19年から21年は42漁港（別表2参照（10ページ））、平成18年は51漁港（別表3参照（11～12ページ））を対象とした調査結果であり、品目ごとに調査対象漁港が異なる。

12 問合せ先

報告書全般について

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

電話（代表）03 - 3502 - 8111 内線3712

（直通）03 - 3501 - 2747

平成21年水産物流通調査産地水産物用途別出荷量調査について

水産庁 漁政部

加工流通課 企画調査班

電話（代表）03 - 3502 - 8111 内線6617

（直通）03 - 3591 - 5612

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	森	幌萌毛益館樽	-	-	-		
		蘭田原島市内差岸路尾糠内樹河内内別走白室幸別呂舞	-	-	-		
		計	31	8	7		
		青森	辺ヶ	戸森地畑沢沢	-	-	-
				計	6	1	1
				岩手	船	慈古渡石老田槌	-
		計	7			3	1
		宮城	津			沼川巻釜川理	-
				計	6	4	3
				秋田	森川田浦	八船秋金	-
		計	4			-	-
		山形	田良	酒由	-	-	-

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	-	-
		計	3	-
福島	小相久	浜釜浜	-	-
		計	3	1
茨城	大那波平大	津湊崎潟洗	-	-
		計	5	2
千葉	銚大勝千勝	子原浦中央山	-	-
		計	5	2
東京	波三	港根	-	-
		計	2	-
神奈川	三長小真	崎井原鶴	-	-
		計	4	1
静岡	沼清焼伊下御舞	津水津東田崎阪	-	-
		計	7	3
新潟	新岩出上	潟船崎越	-	-
		計	4	-
富山	魚新氷	津湊見	-	-
		計	3	-
石川	小七宇橋輪金	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 「 」は、各調査の該当調査区を示す。
 2 「 」は、水揚量・価格調査（月別）におけるJAFIC利用調査区を示す。
 3 「 - 」は、水揚量・価格調査（月別）及び用途別出荷量調査で調査をしていない調査区を示す。

別表1 産地水産物流通調査における調査区一覧表（続き）

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	○	○	—
	白安和紀尾	○	—	—
	伊長島鷺	○	—	—
	計	6	1	—
	舞宮鶴津野	○	—	○
京都	計	3	—	1
	泉淡野輪	○	—	—
大阪	計	2	—	—
	香浜住坂崎津良	○	—	○
兵庫	林室由	○	—	—
	計	6	—	1
	勝田浦辺	○	◎	○
	串湯浅中崎	○	—	—
	比井境	○	◎	○
鳥取	網鳥代取碓	○	—	—
	赤碓	○	—	—
	計	4	1	1
	濱恵田曇社摩田	○	◎	○
島根	大仁益	○	—	—
	計	5	1	1
	山下津生井島	○	—	—
	寄計	3	—	—
岡山	水山吞波浦西	○	—	—
	吉広島	○	—	—
	計	4	—	—
山口	下萩小関畑崎牛	○	—	○
	仙特光	○	—	—
	床波	○	—	—
	計	6	—	1
	鞆穴小松橋	○	—	—
	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	引庵観音計	○	—	—
	田治寺	○	—	—
	計	3	—	—
愛媛	八宇深新今上	○	—	○
	幡和居	○	—	—
	濱島浦浜治灘	○	—	—
	計	6	—	1
	甲手佐窪土佐清計	○	—	—
高知	浦結町津水	○	—	—
	賀清計	○	—	—
福岡	福柄杓計	○	◎	○
	岡田	○	—	—
佐賀	唐佐高津賀串	○	◎	○
	計	3	1	1
	松長佐勝田西福	○	◎	○
長崎	世保本平家江	○	◎	○
	計	7	3	2
	牛本津	○	—	—
	深部木	○	—	—
	計	3	—	—
	佐賀	○	—	—
	関見分	○	○	—
大分	計	3	1	—
	北延川浦岡南津	○	○	—
宮崎	油	○	—	—
	計	4	2	—
鹿児島	阿枕山東串鹿内	○	◎	○
	計	7	3	2
	根崎川町野島浦	○	◎	○
	木兒之計	○	—	—
	那糸平石	○	○	—
	霸満良垣	○	—	—
	計	4	1	—
合計		197	42	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 品 目																					
	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)	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	まあじ	むろあじ	さば類	さんま	ほっけ	するめいか (生)	するめいか (冷) (遠洋)	するめいか (冷) (近海)	
調査区数	13	4	13	9	13	7	13	8	12	12	16	12	13	11	11	19	15	8	12	5	5	
1) 稚内																						
紋別																						
網走																						
1) 羅臼																						
根室																						
1) 釧路																						
函館																						
小樽																						
1) 八戸																						
1) 宮古																						
釜石																						
大船渡																						
1) 気仙沼																						
1) 女川																						
1) 石巻																						
1) 塩釜																						
1) 小名浜																						
大津																						
波崎																						
1) 銚子																						
勝浦(千葉)																						
1) 三崎																						
1) 沼津																						
清水																						
1) 焼津																						
奈屋浦																						
1) 勝浦(和歌山)																						
1) 小木																						
1) 境																						
1) 浜田																						
1) 福岡																						
1) 唐津																						
1) 松浦																						
佐世保																						
1) 長崎																						
鶴見																						
北浦																						
油津																						
1) 枕崎																						
山川																						
鹿兒島																						
那覇																						

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

別表3 水揚量・価格調査（月別調査）調査品目別対象調査区一覧表（平成18年調査）（参考）

調 査 区	調 査 品 目																	
	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	いわしめ	いわし	かたくち
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 白																		
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																		
1) 気 仙																		
1) 女 沼																		
1) 石 川																		
1) 塩 巻																		
1) 小 釜																		
1) 大 名																		
1) 波 浜																		
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 潟																		
1) 小 木																		
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 保																		
1) 鶴 崎																		
1) 北 見																		
1) 油 浦																		
1) 枕 津																		
1) 山 崎																		
1) 鹿 児																		
1) 那 覇																		

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

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	北海道	稚内市
		網走市
		紋別市
		根室市
		釧路市
		白糠町
		函館市
		森町
		留萌市
		小樽市
		青森
		八戸市
	岩手	宮古市
		大船渡市
		釜石市
	宮城	石巻市
		塩釜市
		気仙沼市
		女川町
	福島	いわき市
	茨城	ひたちなか市
		神栖市
	千葉	銚子市
	神奈川	三浦市
	静岡	沼津市
		静岡市
		焼津市
		大井川町
新潟	新潟市	
石川	金沢市	
鳥取	境港市	
島根	浜田市	
山口	下関市	
佐賀	唐津市	
長崎	長崎市	
	佐世保市	
熊本	天草市	
鹿児島	鹿児島市	
	枕崎市	
	指宿市	
沖縄	那覇市	
産地計	19	41

消費地	都道府県	調査市区町
消費地	北海道	札幌市
		仙台市
		千葉市
		船橋市
	東京	東京都区部
	神奈川	横浜市
		川崎市
	愛知	名古屋市
	京都	京都市
	大阪	大阪市
	兵庫	神戸市
広島	広島市	
福岡	北九州市	
	福岡市	
消費地計	11	14
合計		55

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				
かつお	生	かつお(すま(やいと)、はがつか(きつねがつか)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				
	遠洋				
	近海				

注：1 生は生鮮品、冷は冷凍品である。

2 各品目において、天然、養殖の区別はしていない。

3 するめいか(冷)の「遠洋」は、遠洋物をつぼ抜き、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、近海物をつぼ抜き、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	くるまぐろ、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）、はがつかつお（きつねがつかつお）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。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（平成17年以前）（参考）（続き）

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	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。）
	冷	
すけとうだ	生	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	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（平成17年以前）（参考）（続き）

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（平成17年以前）（参考）（続き）

品目分類		定義又は内容例示
あかい	生	通称ばかいか、むらさきいか、あかい（アメリカおおあかいを含む。）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。
	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、つば抜き、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、いいたこ等のたこ類
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（つのなしおきあみ）、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 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の
魚類	まぐろ類	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。
	まぐろ類	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。
	まぐろ類	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。
	まぐろ類	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。
	まぐろ類	まかじき、めかじき、くろかわ、ばしょうかじき等のかじき類で、フィレー、切り身等を含む。
	まぐろ類	まがつお（そうだがつおはその他の魚類に含める。）
	まぐろ類	べにざけ、しろざけ等のさけ類（施塩した後冷凍したものは塩蔵に含める。）
	まぐろ類	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。）
	まぐろ類	にしん
	まぐろ類	まいわし
	まぐろ類	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
	まぐろ類	通称まあじ、じんた（まあじの幼魚）等と呼ばれるもの
	まぐろ類	まさば、ごまさば等のさば類
	まぐろ類	さんま
まぐろ類	まがれい、あぶらがれい等のかれい類	
まぐろ類	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。）	
まぐろ類	すけとうだら	
まぐろ類	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。）	
まぐろ類	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7 冷蔵水産物流通調査の品目分類（続き）

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8 水産加工統計調査の加工種類及び品目

ア 食用加工品（水産動植物を主原料（原料割合で50%以上）として製造された食用加工品）

加工種類及び品目	定義又は内容例示
ねり製品	<p>魚肉を主原料とするすり身、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</p> <p>〔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> <p>やきちくわ 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 例： 冷凍やきちくわ、豊橋ちくわ</p> <p>包装かまぼこ ケーシング詰、リテーナ（金型）形成の特殊包装かまぼこ</p> <p>かまぼこ 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> <p>あげかまぼこ 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てんぷら類を含む。）</p> <p>ゆでかまぼこ 湯煮したかまぼこ 例： なると巻き、はんぺん、しんじょ、つみれ、すじ</p> <p>風味かまぼこ 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> <p>その他のかまぼこ類 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>

注：ゴシック体は加工種類である（以下同じ。）。

別表8 水産加工統計調査の加工種類及び品目（続き）

ア 食用加工品（水産動植物を主原料（原料割合で50%以上）として製造された食用加工品）
（続き）

加工種類及び品目		定義又は内容例示
ねり製品 (続き)	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</p> <p>（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、「生鮮冷凍水産物」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。</p> <p>〔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 生鮮冷凍水産物に計上 (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	かに類	ずわいがに、たらばがに等のかに類のみを茹でる等の処理を行ったものを凍結し包装したもの
	その他の魚介類	<p>水産物の丸、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</p> <p>例： 丸、三枚おろし、ブロック、切り身、むきえび、ステーキ、刺身、たたき、鍋物セット、すし種セット</p>
水産物調理食品		<p>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</p> <p>例： フライ等、天ぷら、コロッケ、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</p>

別表8 水産加工統計調査の加工種類及び品目（続き）

ア 食用加工品（水産動植物を主原料（原料割合で50%以上）として製造された食用加工品）
（続き）

加工種類及び品目	定義又は内容例示
<p>素干し品</p> <p> するめ</p> <p> いわし</p> <p> その他の素干し品</p>	<p>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。</p> <p>原料による区分 例： 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（こういか）、笹するめ（やりいか）</p> <p>製法による区分 例： 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</p> <p>例：ごまめ、田作り、たたみいわし</p> <p>例： 身欠きにしん、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</p>
<p>塩干品</p> <p> いわし</p> <p> あじ</p> <p> さんま</p> <p> さば</p> <p> かれい</p> <p> ほっけ</p> <p> はたはた</p> <p> その他の塩干品</p>	<p>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。</p> <p>例：丸干しいわし、目刺し、ほほ刺し（えら刺し）、開きいわし</p> <p>例：開きあじ、丸干しあじ</p> <p>例：開きさんま、骨ぬきさんま、丸干しさんま</p> <p>例：開きさば、丸干しさば</p> <p>例：丸干しかれい</p> <p>例：開きほっけ、丸干しほっけ</p> <p>例：丸干しはたはた、はたはた一夜干し</p> <p>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</p>
<p>煮干し品</p>	<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</p> <p>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>

別表8 水産加工統計調査の加工種類及び品目（続き）

ア 食用加工品（水産動植物を主原料（原料割合で50%以上）として製造された食用加工品）
（続き）

加工種類及び品目		定義又は内容例示
煮干し品 (続き)	いわし	例：かたくち煮干し、平子煮干し
	しらす干し	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。
	いかなご・こうなご	いかなご、こうなごの煮干し品
	貝柱	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
	その他の煮干し品	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、くじらいりかわ、ほたてみみ、あさり、その他魚介類の煮干し品
塩蔵品	水産物の貯蔵を目的として、塩に漬け込んだもの（堅塩）及びし好に重点をおき、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。	
	いわし	例：塩いわし、一塩いわし、圧搾塩いわし
	さば	例：塩さば、青切りさば
	さけ・ます	例：塩ざけ、新巻ざけ、堅塩ざけ、塩ます、堅塩ます
	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
	さんま	例：塩さんま、一塩さんま、堅塩さんま
	その他の塩蔵品	例：たらこ、すけとうだらこ、いくら、すじこ、かずのこ、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、くじら、その他魚介類の塩蔵品
くん製品	水産物を塩漬けたのちに、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。 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	

別表8 水産加工統計調査の加工種類及び品目（続き）

ア 食用加工品（水産動植物を主原料（原料割合で50%以上）として製造された食用加工品）
（続き）

加工種類及び品目	定義又は内容例示																
くん製品（続き）	例： くん製のさけ及びます（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、くじら（くじらベーコン）、その他の魚介類のくん製品																
節製品	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="223 613 555 1137">節類</td> <td data-bbox="555 613 1423 1137">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（裸節にカビつけたもの）等</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 815 555 913">かつお節</td> <td data-bbox="555 815 1423 913">かつおを原料とする節類で、なまり節以外のもの 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</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 913 555 981">かつおなまり節</td> <td data-bbox="555 913 1423 981">かつおを原料とするなまり節</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 981 555 1048">さば節</td> <td data-bbox="555 981 1423 1048">さばを原料とする節類</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1048 555 1137">その他の節類</td> <td data-bbox="555 1048 1423 1137">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</td> </tr> <tr> <td data-bbox="223 1137 555 1344">けずり節</td> <td data-bbox="555 1137 1423 1344">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。 〔けずり節として取り扱わないもの〕 化学調味料との混合品</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1344 555 1411">かつおけずり節</td> <td data-bbox="555 1344 1423 1411">かつおを原料とするけずり節</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1411 555 1541">その他のけずり節</td> <td data-bbox="555 1411 1423 1541">混合けずり節（かつおけずり節とその他のけずり節を混合したもの）、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</td> </tr> </table>	節類	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（裸節にカビつけたもの）等	かつお節	かつおを原料とする節類で、なまり節以外のもの 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	かつおなまり節	かつおを原料とするなまり節	さば節	さばを原料とする節類	その他の節類	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	けずり節	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。 〔けずり節として取り扱わないもの〕 化学調味料との混合品	かつおけずり節	かつおを原料とするけずり節	その他のけずり節	混合けずり節（かつおけずり節とその他のけずり節を混合したもの）、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
節類	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（裸節にカビつけたもの）等																
かつお節	かつおを原料とする節類で、なまり節以外のもの 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																
かつおなまり節	かつおを原料とするなまり節																
さば節	さばを原料とする節類																
その他の節類	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																
けずり節	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。 〔けずり節として取り扱わないもの〕 化学調味料との混合品																
かつおけずり節	かつおを原料とするけずり節																
その他のけずり節	混合けずり節（かつおけずり節とその他のけずり節を混合したもの）、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																
その他の食用加工品	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="223 1603 555 1836">塩辛類</td> <td data-bbox="555 1603 1423 1836">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</td> </tr> </table>	塩辛類	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														
塩辛類	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																

別表8 水産加工統計調査の加工種類及び品目（続き）

ア 食用加工品（水産動植物を主原料（原料割合で50%以上）として製造された食用加工品）
（続き）

加工種類及び品目		定義又は内容例示
その他の食用加工品 (続き)	塩辛類 (続き)	いか塩辛 例：赤作り塩辛、白作り塩辛、黒作り塩辛
	その他の塩辛類	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、ねりうに、塩うに
	水産物漬物	魚介類を、ぬか、みそ、こうじ、しょうゆ、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 例： しょうゆ漬けのさけ及びますの卵（いくら及びすじこをしょうゆ又は調味液で漬け込んだもの）、さけ及びますのすし、さばのこうじ漬、たら粕漬、松前漬等
	調味加工品	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
	水産物つくだ煮類	魚介類を調味液（しょうゆ、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
	こんぶつくだ煮	昆布を主原料とするつくだ煮類
	その他の水産物つくだ煮類	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
	乾燥・焙焼・揚げ加工品	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。
	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： さくら干し、みりん干し、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

別表8 水産加工統計調査の加工種類及び品目（続き）

ア 食用加工品（水産動植物を主原料（原料割合で50%以上）として製造された食用加工品）
（続き）

加工種類及び品目		定義又は内容例示
その他の食用加工品（続き）	調味加工品（続き） 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： そぼろ、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		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 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 〔焼・味付のりとして取り扱わないもの〕 製品の大きさが27cm ² 未満のもの、もみのり、きざみのり等

イ 生鮮冷凍水産物

加工種類及び品目	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）
まぐろ類	例： びんなが、めばち、きはだ、くろまぐろ、みなみまぐろ、めじ等
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）
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
いわし類	例： まいわし、うるめいわし、かたくちいわし等
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
さば類	例： まさば（ひらさば）、ごまさば（まるさば）等
さんま	

別表8 水産加工統計調査の加工種類及び品目（続き）

イ 生鮮冷凍水産物（続き）

加工種類及び品目		定義又は内容例示
生 鮮 冷 凍 水 産 物 (続 き)	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「その他の魚類・水産動物類」に計上
	すけとうだら	注：すけとうだらこは「その他の魚類・水産動物類」に計上
	ほっけ	通称ほっけ、きたのほっけと呼ばれているもの
	いかなご・こうなご	
	はたはた	
	ほたてがい	注：ほたてがいの「みみ」のみを凍結したものは、「その他の魚類・水産動物類」に計上
	いか類	例：するめいか、まついか、こういか、もんごういか等 注：「足」、「みみ」等のみを凍結したものは「その他の魚類・水産動物類」に計上
	かに類	例：ずわいがに、べにずわいがに、がざみ等
	その他の魚類・ 水産動物類	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、にぎす類、にべ、ぐち、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、まあじ及びむろあじを除くあじ類（しまあじ類）、その他の海産魚類、淡水魚類 冷凍水産動物類 例：たこ類、えび類、ほたてがい以外の貝類、その他の水産動物類
	冷凍すり身	
	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	

別表9 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</p> <p>〔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てんぷら類を含む。)</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9 水産加工統計調査の品目分類(平成17年以前)(参考)(続き)

品目分類		定義又は内容例示
ねり製品(続き)	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> <hr/> <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> <hr/> <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。</p> <p>〔冷凍食品として取り扱わないもの〕</p> <p>(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</p> <p>(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</p> <p>(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>
水産物調理食品	<p>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</p>	

別表9 水産加工統計調査の品目分類(平成17年以前)(参考)(続き)

品目分類	定義又は内容例示
素干し品 するめ にしん いわし その他	<p>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。</p> <p>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(こういか)、笹するめ(やりいか) (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</p> <p>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</p> <p>例：ごまめ、田作り、たたみいわし</p> <p>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</p>
塩干品 干しいわし 干しあじ 干しさんま 干しさば 干しかれい 干しほっけ その他	<p>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。</p> <p>例：丸干しいわし、目刺し、ほほ刺し(えら刺し)、開きいわし</p> <p>例：開きあじ、丸干しあじ</p> <p>例：開きさんま、骨ぬきさんま、丸干しさんま</p> <p>例：開きさば、丸干しさば</p> <p>例：丸干しかれい</p> <p>例：開きほっけ、丸干しほっけ</p> <p>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</p>

別表9 水産加工統計調査の品目分類(平成17年以前)(参考)(続き)

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と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、くじら、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(平成17年以前)(参考)(続き)

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	
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〕 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>
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9 水産加工統計調査の品目分類(平成17年以前)(参考)(続き)

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="188 362 557 568">塩辛類</td> <td data-bbox="557 362 1463 568"> 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 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 568 557 667"> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="247 568 557 667">いか塩辛</td> <td data-bbox="557 568 1463 667"> 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 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="247 667 557 768">その他の塩辛類</td> <td data-bbox="557 667 1463 768"> 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、ねりうに、塩うに </td> </tr> </table> </td> <td data-bbox="557 568 1463 768"></td> </tr> </table>	塩辛類	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	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="247 568 557 667">いか塩辛</td> <td data-bbox="557 568 1463 667"> 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 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="247 667 557 768">その他の塩辛類</td> <td data-bbox="557 667 1463 768"> 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、ねりうに、塩うに </td> </tr> </table>	いか塩辛	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	その他の塩辛類	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、ねりうに、塩うに														
塩辛類	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																				
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="247 568 557 667">いか塩辛</td> <td data-bbox="557 568 1463 667"> 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 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="247 667 557 768">その他の塩辛類</td> <td data-bbox="557 667 1463 768"> 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、ねりうに、塩うに </td> </tr> </table>	いか塩辛	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	その他の塩辛類	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、ねりうに、塩うに																	
いか塩辛	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																				
その他の塩辛類	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、ねりうに、塩うに																				
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="188 768 557 965">水産物漬物</td> <td data-bbox="557 768 1463 965"> 魚介類を、ぬか、みそ、こうじ、しょうゆ、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 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 965 557 1064"> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="247 965 557 1064">しょうゆ漬けさけ・ますの卵</td> <td data-bbox="557 965 1463 1064"> いくら及びすじこをしょうゆ又は調味液で漬けたもの </td> </tr> <tr> <td data-bbox="247 1064 557 1133">その他</td> <td data-bbox="557 1064 1463 1133"> 例: さけ・ますずし、さばのこうじ漬、たらの粕漬、松前漬等 </td> </tr> </table> </td> <td data-bbox="557 965 1463 1133"></td> </tr> </table>	水産物漬物	魚介類を、ぬか、みそ、こうじ、しょうゆ、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	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="247 965 557 1064">しょうゆ漬けさけ・ますの卵</td> <td data-bbox="557 965 1463 1064"> いくら及びすじこをしょうゆ又は調味液で漬けたもの </td> </tr> <tr> <td data-bbox="247 1064 557 1133">その他</td> <td data-bbox="557 1064 1463 1133"> 例: さけ・ますずし、さばのこうじ漬、たらの粕漬、松前漬等 </td> </tr> </table>	しょうゆ漬けさけ・ますの卵	いくら及びすじこをしょうゆ又は調味液で漬けたもの	その他	例: さけ・ますずし、さばのこうじ漬、たらの粕漬、松前漬等														
水産物漬物	魚介類を、ぬか、みそ、こうじ、しょうゆ、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																				
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="247 965 557 1064">しょうゆ漬けさけ・ますの卵</td> <td data-bbox="557 965 1463 1064"> いくら及びすじこをしょうゆ又は調味液で漬けたもの </td> </tr> <tr> <td data-bbox="247 1064 557 1133">その他</td> <td data-bbox="557 1064 1463 1133"> 例: さけ・ますずし、さばのこうじ漬、たらの粕漬、松前漬等 </td> </tr> </table>	しょうゆ漬けさけ・ますの卵	いくら及びすじこをしょうゆ又は調味液で漬けたもの	その他	例: さけ・ますずし、さばのこうじ漬、たらの粕漬、松前漬等																	
しょうゆ漬けさけ・ますの卵	いくら及びすじこをしょうゆ又は調味液で漬けたもの																				
その他	例: さけ・ますずし、さばのこうじ漬、たらの粕漬、松前漬等																				
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="188 1133 557 1301">調味加工品</td> <td data-bbox="557 1133 1463 1301"> 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 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1301 557 1603"> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="247 1301 557 1435">水産物つくだ煮類</td> <td data-bbox="557 1301 1463 1435"> 魚介類を調味液(しょうゆ、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。 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="247 1435 557 1503"> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="306 1435 557 1503">こんぶつくだ煮</td> <td data-bbox="557 1435 1463 1503"> 昆布を主原料とするつくだ煮類 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="306 1503 557 1603">その他の水産物つくだ煮類</td> <td data-bbox="557 1503 1463 1603"> 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 </td> </tr> </table> </td> <td data-bbox="557 1435 1463 1603"></td> </tr> </table> </td> <td data-bbox="557 1301 1463 1603"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1603 557 1796"> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="247 1603 557 1693">乾燥・焙焼・揚げ加工品</td> <td data-bbox="557 1603 1463 1693"> 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。 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="247 1693 557 1796"> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="306 1693 557 1796">さくら干し・みりん干し</td> <td data-bbox="557 1693 1463 1796"> 魚介類を調味液につけた後、乾燥したもの </td> </tr> </table> </td> <td data-bbox="557 1693 1463 1796"></td> </tr> </table> </td> <td data-bbox="557 1603 1463 1796"></td> </tr> </table>	調味加工品	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	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="247 1301 557 1435">水産物つくだ煮類</td> <td data-bbox="557 1301 1463 1435"> 魚介類を調味液(しょうゆ、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。 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="247 1435 557 1503"> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="306 1435 557 1503">こんぶつくだ煮</td> <td data-bbox="557 1435 1463 1503"> 昆布を主原料とするつくだ煮類 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="306 1503 557 1603">その他の水産物つくだ煮類</td> <td data-bbox="557 1503 1463 1603"> 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 </td> </tr> </table> </td> <td data-bbox="557 1435 1463 1603"></td> </tr> </table>	水産物つくだ煮類	魚介類を調味液(しょうゆ、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。	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="306 1435 557 1503">こんぶつくだ煮</td> <td data-bbox="557 1435 1463 1503"> 昆布を主原料とするつくだ煮類 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="306 1503 557 1603">その他の水産物つくだ煮類</td> <td data-bbox="557 1503 1463 1603"> 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 </td> </tr> </table>	こんぶつくだ煮	昆布を主原料とするつくだ煮類	その他の水産物つくだ煮類	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			<table border="1"> <tr> <td data-bbox="247 1603 557 1693">乾燥・焙焼・揚げ加工品</td> <td data-bbox="557 1603 1463 1693"> 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。 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="247 1693 557 1796"> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="306 1693 557 1796">さくら干し・みりん干し</td> <td data-bbox="557 1693 1463 1796"> 魚介類を調味液につけた後、乾燥したもの </td> </tr> </table> </td> <td data-bbox="557 1693 1463 1796"></td> </tr> </table>	乾燥・焙焼・揚げ加工品	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。	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="306 1693 557 1796">さくら干し・みりん干し</td> <td data-bbox="557 1693 1463 1796"> 魚介類を調味液につけた後、乾燥したもの </td> </tr> </table>	さくら干し・みりん干し	魚介類を調味液につけた後、乾燥したもの			
調味加工品	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																				
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="247 1301 557 1435">水産物つくだ煮類</td> <td data-bbox="557 1301 1463 1435"> 魚介類を調味液(しょうゆ、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。 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="247 1435 557 1503"> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="306 1435 557 1503">こんぶつくだ煮</td> <td data-bbox="557 1435 1463 1503"> 昆布を主原料とするつくだ煮類 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="306 1503 557 1603">その他の水産物つくだ煮類</td> <td data-bbox="557 1503 1463 1603"> 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 </td> </tr> </table> </td> <td data-bbox="557 1435 1463 1603"></td> </tr> </table>	水産物つくだ煮類	魚介類を調味液(しょうゆ、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。	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="306 1435 557 1503">こんぶつくだ煮</td> <td data-bbox="557 1435 1463 1503"> 昆布を主原料とするつくだ煮類 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="306 1503 557 1603">その他の水産物つくだ煮類</td> <td data-bbox="557 1503 1463 1603"> 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 </td> </tr> </table>	こんぶつくだ煮	昆布を主原料とするつくだ煮類	その他の水産物つくだ煮類	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														
水産物つくだ煮類	魚介類を調味液(しょうゆ、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。																				
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="306 1435 557 1503">こんぶつくだ煮</td> <td data-bbox="557 1435 1463 1503"> 昆布を主原料とするつくだ煮類 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="306 1503 557 1603">その他の水産物つくだ煮類</td> <td data-bbox="557 1503 1463 1603"> 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 </td> </tr> </table>	こんぶつくだ煮	昆布を主原料とするつくだ煮類	その他の水産物つくだ煮類	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																	
こんぶつくだ煮	昆布を主原料とするつくだ煮類																				
その他の水産物つくだ煮類	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																				
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="247 1603 557 1693">乾燥・焙焼・揚げ加工品</td> <td data-bbox="557 1603 1463 1693"> 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。 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="247 1693 557 1796"> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="306 1693 557 1796">さくら干し・みりん干し</td> <td data-bbox="557 1693 1463 1796"> 魚介類を調味液につけた後、乾燥したもの </td> </tr> </table> </td> <td data-bbox="557 1693 1463 1796"></td> </tr> </table>	乾燥・焙焼・揚げ加工品	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。	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="306 1693 557 1796">さくら干し・みりん干し</td> <td data-bbox="557 1693 1463 1796"> 魚介類を調味液につけた後、乾燥したもの </td> </tr> </table>	さくら干し・みりん干し	魚介類を調味液につけた後、乾燥したもの																
乾燥・焙焼・揚げ加工品	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。																				
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="306 1693 557 1796">さくら干し・みりん干し</td> <td data-bbox="557 1693 1463 1796"> 魚介類を調味液につけた後、乾燥したもの </td> </tr> </table>	さくら干し・みりん干し	魚介類を調味液につけた後、乾燥したもの																			
さくら干し・みりん干し	魚介類を調味液につけた後、乾燥したもの																				

別表9 水産加工統計調査の品目分類(平成17年以前)(参考)(続き)

品目分類			定義又は内容例示
その他 の 食 用 加 工 品 (続 き)	調味 加工 品	乾燥・焙焼・揚げ加工品(続き)	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、てんぷら等)、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： そぼろ、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、27cm²未満のもの、もみのり、きざみのり等</p>

別表9 水産加工統計調査の品目分類(平成17年以前)(参考)(続き)

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)
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
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	
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9 水産加工統計調査の品目分類(平成17年以前)(参考)(続き)

品目分類		定義又は内容例示
生 鮮	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 凍	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
水 産	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
物 (続 き)	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	
	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