

I 利用者のために

1 調査の目的

「水産加工業経営実態調査」（以下「調査」という。）は、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ている。

2 調査の根拠

調査は、統計法（平成 19 年法律第 53 号）第 19 条第 1 項の規定に基づく一般統計調査として実施した。

3 調査の実施主体

本調査は、水産庁が、株式会社ライテックに委託し実施した。

4 調査の対象

（1）調査対象の範囲

平成 27 年 9 月 1 日から平成 28 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 13 種類の水産加工品の製造を行った事業所を対象とした。

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、表 I「水産加工品の種類及び内容」を参照。

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

表 I 水産加工品の種類及び内容

加工種類	内容
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、油揚等の加熱処理をしたものをいう。焼ちくわ、かまぼこ類等が該当する。
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。
水産冷凍食品	水産物を処理加工した後急速凍結し、凍結状態で保持した包装食品をいう。この場合の「包装」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。
乾製品: 次の3種類とする。	
素干し	素干し魚介類をそのまま乾燥したものをいう。凍乾類(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。
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。
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。くん製いか(スモークサーモン)等が該当する。
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	
海そう加工品	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。
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。
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醸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。塩蔵品に該当するものは除く。
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。

表 I 水産加工品の種類及び内容(続き)

加工種類	内容
その他食用加工品: 前掲に該当しない水産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(酢のもの等)、フライ類等が該当する。
その他	上記くん製品、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)等が該当する
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凍結したものをいう。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。
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まない。

(2) 調査対象の選定

2013年漁業センサスの流通加工調査の結果から作成した母集団名簿を使用して、全国における設備投資の予定のある事業所の割合を指標として目標精度を3.5%、目標調査票回収率を55%と設定し、加工種類ごとの標本数を算出し、加工種類ごとに系統抽出法により調査対象事業所を抽出した。

2013年漁業センサスによる主な(年間の販売金額が最も多かったもの)水産加工品の種類に基づく加工種類別事業所数及び調査対象事業所数は表IIに示す。

表 II 加工種類別事業所数及び調査対象事業所数

加工種類	2013年漁業センサス 流通加工調査による 事業所数 (a)	調査対象 事業所数 (b)	抽出率 (b)/(a)
水産練製品	1,343	480	0.36
水産冷凍食品	529	190	0.36
乾製品	2,246	804	0.36
塩蔵品	378	137	0.36
くん製品	71	26	0.37
水産缶詰・瓶詰	76	28	0.37
海藻加工品	363	131	0.36
節類・削り節	550	199	0.36
塩辛・漬物製品	421	151	0.36
調味加工品	1,220	437	0.36
その他加工食品	268	97	0.36
冷凍水産物	949	340	0.36
飼肥料・魚油	100	37	0.37
総数	8,514	3,057	0.36

(3) 調査票の配布・回収状況等

① 調査票の配布・回収状況

調査票の配布及び回収状況については、表Ⅲに示すとおりである。

無効票を含む調査票回収率は、目標回収率 55%に対し 58.4%となっている。

表Ⅲ 調査票の配布・回収状況等

加工種類	推計した母集団の事業所数		回収数		回収率		拡大率 (a) / (b)
	(a)	うち対象事業所数		うち無効票除く (b)		うち無効票除く	
水産缶詰・瓶詰	89	32	18	17	56.3%	53.1%	5.2
海藻加工品	537	193	123	121	63.7%	62.7%	4.4
水産練製品	1,496	535	289	286	54.0%	53.5%	5.2
くん製品	100	36	23	21	63.9%	58.3%	4.8
乾製品	1,769	634	364	358	57.4%	56.5%	4.9
塩蔵品	455	164	91	91	55.5%	55.5%	5.0
冷凍水産物	566	203	122	118	60.1%	58.1%	4.8
水産冷凍食品	1,075	386	232	231	60.1%	59.8%	4.7
節類・削り節	487	176	106	105	60.2%	59.7%	4.6
塩辛・漬物製品	354	127	74	73	58.3%	57.5%	4.8
調味加工品	680	244	143	142	58.6%	58.2%	4.8
飼肥料・魚油	96	36	26	25	72.2%	69.4%	3.8
その他加工食品	810	291	173	170	59.5%	58.4%	4.8
総数	8,514	3,057	1,784	1,758	58.4%	57.5%	4.8

(注) 表中の「推計した母集団の事業所数」は、回収した調査票の内容を基に、センサス実施時点以降の加工種類区分の変更を踏まえて、本調査実施時点における加工種類区分を推定した事業所数であり、「表Ⅱ 加工種類別事業所数及び調査対象事業所数」の加工種類別事業所数とは異なる。

② 集計対象

回収した調査票の記入内容を審査し、その中で、有効な回答票を集計対象とした。その結果、今回集計対象とした調査票数は、1,758 票となった。

なお、経営内容を調査する項目である「売上高及び営業利益等について」及び「資産及び負債について」に関連する集計項目については、その全ての回答が有効である事業所を集計対象としており、集計対象とした調査票数は 293 票である。

③ 加工種類

今回集計した加工種類区分は、回収した調査票の内容を踏まえて推定したものであり、2013 年漁業センサス結果を踏まえた調査票配布時の加工種類区分とは必ずしも同じではない。

(例：2013 年漁業センサス結果では「水産練製品」を主たる加工種類としていた事業者が、今回の調査の結果「塩蔵品」の販売金額が一番多かった場合には、「塩蔵品」を主たる加工種類とする事業所として集計)

5 調査の期日（調査時点）及び対象期間

- ・調査の期日（調査時点）：平成27事業年度の決算期間または平成28年9月1日現在
- ・調査実施期間：平成28年8月下旬～9月下旬
- ・調査対象期間：平成27年9月1日～平成28年8月31日

6 調査事項

以下の(1)～(16)項目について調査を行った。詳細については、巻末の「V 付表（平成28年度水産加工業経営実態調査調査票（123～140ページ））」を参照。

- (1) 経営組織について
- (2) 収支・業況について
- (3) 業種別の売上高割合について
- (4) 製造する水産加工品目について
- (5) 従業者・実習生について
- (6) 海外展開について
- (7) 借入金について
- (8) 原料魚等の使用状況について
- (9) 製品の販売について
- (10) 今後5年以内の設備投資計画について
- (11) 加工場等での品質・衛生管理について
- (12) 直面する課題について
- (13) 今後5年間の経営について
- (14) 国の行う施策について
- (15) 売上高及び営業利益等について
- (16) 資産及び負債について

7 調査方法

本調査は、調査対象事業所へ調査票を郵送で配布するとともに、併せてオンライン調査による回答を依頼し、郵送又はオンラインによって回収する自計調査の方法により実施した。

本調査は、調査設計、調査票の作成、調査対象事業者の選定等を水産庁で行い、調査票の配布、回収、調査結果の集計、報告書作成等を株式会社ライテックに委託して実施した。

8 集計方法

集計は、2013年漁業センサスによる事業所数及び今回の調査結果を用いて、調査項目ごとに次の推定式により行った。

ただし、調査項目(8)「原料魚等の使用状況について」については、個々の魚種によっては、集計対象が少ない場合があること、また、調査事項(15)「売上高及び営業利益等について」及び調査事項(16)「資産及び負債について」に関する集計については、集計対象数が少ないことから、有効回答の得られた事業所についての単純集計とした。

<推定式>

$$X = \sum_{i=1}^L \frac{N_i}{n_i} \sum_{j=1}^{n_i} x_{ij}$$

X : 調査項目 X の合計の推定値
 L : 加工種類による階層の数 (13)
 N_i : 加工種類による第 i 階層の大きさ (センサス結果)
 n_i : 第 i 階層の標本数
 x_{ij} : 第 i 階層の j 番目の標本に係る調査項目 X の値
(今回調査結果)

9 実績精度

設備投資予定のある事業所の割合を指標とした実績精度 (標本から推定した標準誤差率 = 標準誤差の推定値 ÷ 推定値 × 100) は目標精度 3.5% に対し 3.5% である。

10 利用上の注意

(1) 調査について

- ① 平成 28 年度水産加工業経営実態調査では、標本抽出率を基に全国の合計値の推定を行っており、単純集計を行っていた平成 18 年度までの調査とは集計方法が異なることに留意されたい。
- ② 平成 28 年度水産加工業経営実態調査は標本調査であり、出現数の少ない一部の表章項目においては、相当程度の誤差が生じている可能性があることから、結果の利用に当たっては留意されたい。

(2) 統計表の表示について

統計表中に用いた記号は以下のとおりである。

- 「0」 : 単位に満たないもの (例 : 0.4→0)
- 「-」 : 事実のないもの
- 「x」 : 個人また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
- 「△」 : 減少したもの

11 お問い合わせ先

水産庁 漁政部 加工流通課 加工振興班

代表 : 03-3502-8111 内線 6615

直通 : 03-6744-2349