

## 2 水産加工業について

### (1) 原料魚等の使用状況

#### ① 原料魚等の使用状況

原料魚等の使用状況を回答のあった事業所数でみると、「さば」(300 事業所)、「いか」(278 事業所)、「いわし」(277 事業所) で使用事業所が多くなっている。加工種類ごとの使用状況で目立つのは、「乾製品」における「あじ」(85 事業所)、「いわし」(116 事業所)、「さば」(71 事業所)、「いか」(66 事業所)、「水産冷凍食品」における「さば」(62 事業所)、「いか」(65 事業所)、「水産練製品」における「冷凍すり身」(160 事業所)であった。

表 II-2-1 原料魚等の使用状況(事業所数)

#### 【原料魚】

原料魚	あきさけ	あじ	いかなご	いわし	かつお	かれい	さば	さんま	すけとうだら	たい	ぶり	ほっけ	まぐろ	まだら	いか	たこ	かき	ほたてがい	えび	かに	その他魚介類	こんぶ	わかめ	その他海藻
加工種類																								
総数	140	248	38	277	101	90	300	158	90	71	94	64	75	46	278	124	39	94	121	72	468	59	57	69
水産缶詰・瓶詰	5	x	-	3	5	x	8	5	-	x	x	x	4	x	3	3	-	3	x	x	5	x	x	-
海藻加工品	x	x	-	x	3	x	x	x	-	-	x	x	-	-	x	-	x	-	x	-	5	16	13	27
水産練製品	3	31	x	14	4	x	13	9	29	15	3	x	6	x	22	11	3	5	17	x	48	x	5	3
くん製品	6	x	-	x	x	x	5	4	x	-	x	3	x	x	4	3	x	x	x	x	7	-	-	x
乾製品	13	85	17	116	4	30	71	35	7	12	10	22	4	8	66	20	x	8	18	8	100	4	7	7
塩蔵品	16	19	x	19	x	6	25	18	6	3	5	4	4	x	19	4	x	x	5	3	29	x	5	3
冷凍水産物	20	24	4	31	8	7	31	16	12	7	19	7	9	8	34	17	8	13	15	11	37	x	3	3
水産冷凍食品	52	49	5	36	16	21	62	40	17	19	33	17	17	13	65	37	11	35	38	28	83	4	11	8
節類・削り節	-	5	-	10	40	x	26	x	-	-	x	-	7	-	x	-	-	-	-	x	9	5	x	x
塩辛・漬物製品	6	4	x	7	x	5	19	7	3	x	7	5	6	3	27	7	x	4	4	3	28	4	3	6
調味加工品	7	9	3	15	7	5	15	9	6	5	4	x	7	4	17	9	5	10	12	x	49	12	3	6
飼肥料・魚油	x	x	x	4	4	x	4	x	3	-	x	-	x	x	-	-	-	-	-	-	5	-	-	x
その他加工食品	9	16	4	20	6	10	19	10	6	8	6	x	7	4	18	13	5	12	9	11	63	9	5	3

#### 【半製品原料】

半製品	冷凍すり身	海藻乾燥品	乾燥・半乾燥魚介類	フィレーン・切り身	魚卵	その他
加工種類						
総数	189	76	66	83	81	71
水産缶詰・瓶詰	x	-	-	x	x	x
海藻加工品	-	41	8	x	x	-
水産練製品	160	3	x	8	3	8
くん製品	x	-	-	3	x	x
乾製品	x	10	10	3	7	5
塩蔵品	-	x	x	5	13	3
冷凍水産物	5	x	x	10	x	6
水産冷凍食品	5	3	x	15	20	8
節類・削り節	x	4	21	-	x	5
塩辛・漬物製品	4	4	3	12	9	4
調味加工品	3	5	11	11	10	16
飼肥料・魚油	-	-	3	-	-	4
その他加工食品	7	4	4	13	13	10

(注) 原料魚種別事業所数及び半製品原料別事業所数については、個々の魚種ごとに該当する事業所数が少ない場合があることから、単純集計値を表章している。

原料魚等の使用状況を回答のあった事業所の使用量でみると、「さば」(15万トン)、「かつお」(9万5千トン)、「いわし」(9万4千トン)の使用量が多い。

加工種類ごとにみると、「冷凍水産物」における「さば」(7万6千トン)、「いわし」(6万1千トン)、「水産冷凍食品」における「あじ」(3万5千トン)、「飼肥料・魚油」における「かつお」(4万3千トン)の使用量が多い。

表 II-2-2 原料魚等の使用状況(使用量)

【原料魚】

[単位：t]

原料魚	あきさけ	あじ	いかなご	いわし	かつお	かれい	さば	さんま	すけとうだら	たい	ぶり	ほっけ
加工種類												
総量	35,718	59,561	2,934	93,516	95,393	7,597	150,428	21,087	33,227	7,262	14,564	7,666
水産缶詰・瓶詰	413	x	-	1,461	14,355	x	16,022	124	-	x	x	x
海藻加工品	x	x	-	x	61	x	x	x	-	-	-	x
水産練製品	16	686	x	440	54	x	836	555	10,103	69	369	x
くん製品	436	x	-	x	x	x	80	24	x	-	x	154
乾製品	1,513	13,646	804	12,695	55	1,527	9,155	1,106	484	26	103	3,787
塩蔵品	5,191	480	x	1,387	x	47	1,287	4,783	514	4	56	374
冷凍水産物	4,779	8,037	115	60,806	1,731	101	76,271	3,532	5,909	74	3,396	517
水産冷凍食品	19,328	34,897	275	6,191	3,280	1,772	24,801	9,369	7,223	422	3,268	2,489
節類・削り節	-	30	-	1,460	28,379	x	4,574	x	-	-	-	x
塩辛・漬物製品	726	325	x	92	x	130	6,097	242	115	x	237	115
調味加工品	756	305	1,608	2,122	265	30	1,450	338	1,744	45	27	x
飼肥料・魚油	x	x	x	4,216	42,902	x	8,901	x	1,999	-	-	-
その他加工食品	362	882	57	2,641	4,103	2,426	946	748	5,134	6,619	6,126	x

原料魚	まぐる	まだら	いか	たこ	かき	ほたてがい	えび	かに	その他魚介類	こんぶ	わかめ	その他海藻
加工種類												
総量	62,992	11,055	71,033	15,509	8,293	89,468	11,839	5,368	159,278	20,444	7,610	3,120
水産缶詰・瓶詰	3,627	x	409	13	-	224	x	x	948	x	x	-
海藻加工品	-	-	x	-	x	-	x	-	681	870	1,100	2,204
水産練製品	309	x	568	41	12	27	225	x	3,897	x	244	57
くん製品	x	x	205	4	x	x	x	x	2,268	-	-	x
乾製品	4	525	8,759	5,223	x	17,608	267	79	28,122	16	47	67
塩蔵品	121	x	543	171	x	x	50	8	22,447	x	2,116	5
冷凍水産物	11,335	2,479	9,626	623	3,569	18,314	9,614	850	18,180	x	17	9
水産冷凍食品	3,814	133	11,133	3,158	4,340	45,399	899	3,357	25,448	593	4,036	258
節類・削り節	330	-	x	-	-	-	-	x	559	19	x	x
塩辛・漬物製品	202	34	3,597	217	x	29	21	14	3,587	56	3	131
調味加工品	2,453	171	5,408	2,058	16	1,045	707	x	5,013	4,470	22	66
飼肥料・魚油	x	x	-	-	-	-	-	-	13,841	-	-	x
その他加工食品	2,727	624	30,752	4,001	183	6,489	51	1,010	34,287	181	19	123

【半製品原料】

[単位：t]

半製品	冷凍すり身	海藻乾燥品	乾燥・半乾燥魚介類	フイレー・切り身	魚卵	その他
加工種類						
総量	105,906	4,323	49,783	14,277	13,998	70,948
水産缶詰・瓶詰	x	-	-	x	x	x
海藻加工品	-	3,558	10,086	x	x	-
水産練製品	98,730	6	x	1,057	6	137
くん製品	x	-	-	34	x	x
乾製品	x	84	91	25	271	39
塩蔵品	-	x	x	925	5,093	1,328
冷凍水産物	2,526	x	x	3,836	x	510
水産冷凍食品	369	11	x	819	3,424	207
節類・削り節	x	30	10,253	-	x	39,359
塩辛・漬物製品	221	59	103	3,091	1,932	1,068
調味加工品	18	523	8,430	3,316	833	769
飼肥料・魚油	-	-	20,189	-	-	27,365
その他加工食品	348	43	100	742	2,326	159

(注) 原料魚種別及び半製品原料別使用量については、個々の魚種ごとに該当する事業所数が少ない場合があることから、単純集計値を表章している。

## ② 原料魚の仕入れ方法

原料魚の仕入れ方法をみると、全体では、「市場の卸問屋から」（40.2%）、「仲卸・問屋から」（40.1%）が多い。

加工種類別にみると、「水産缶詰・瓶詰」では「貿易商社から」が50.0%、「飼肥料・魚油」で「加工業者から」が76.5%、また、「海藻加工品」で「共同仕入れ（組合等から）」が34.7%であり、全体の傾向に比べると高い割合となっている。

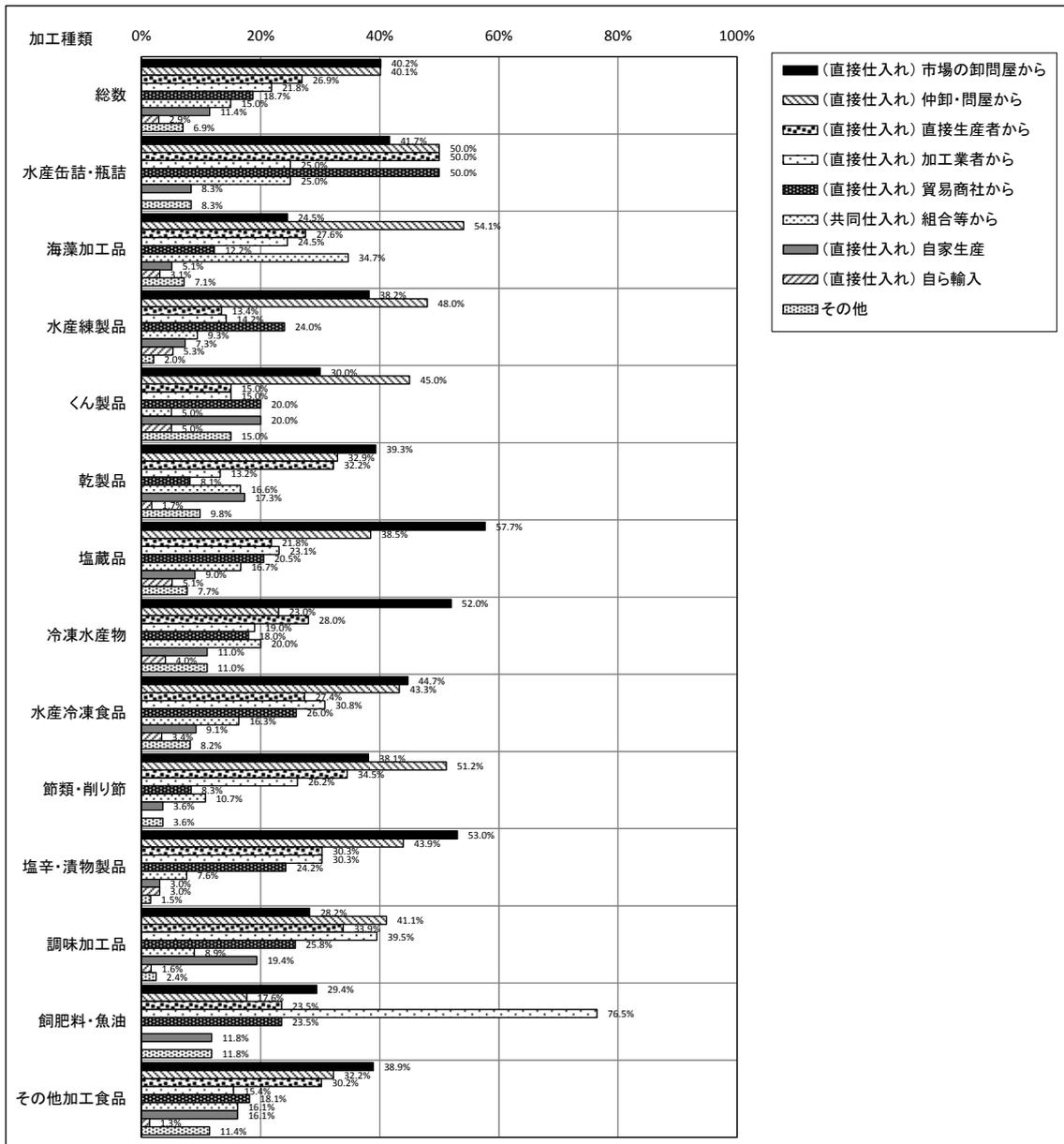


図 II-2-1 原料魚の仕入れ方法(出現率)

### ③ 製品の販売方法

製品の販売方法の全体の傾向を見ると、「小売店・量販店・生協へ直接販売」(47.6%)「消費者へ直接販売(自家店頭)」(47.3%)の販売方法をとる事業所が多い結果となっている。

加工種類別にみると、「水産缶詰・瓶詰」で「消費者へ直接販売(通信販売)」(47.1%)が全体の傾向に比べて高い。「問屋への直接出荷」については「水産缶詰・瓶詰」(58.8%)「海藻加工品」(63.6%)で割合が高い。また、「節類・削り節」で「外食産業・給食産業へ直接販売」(46.0%)が高くなっている。

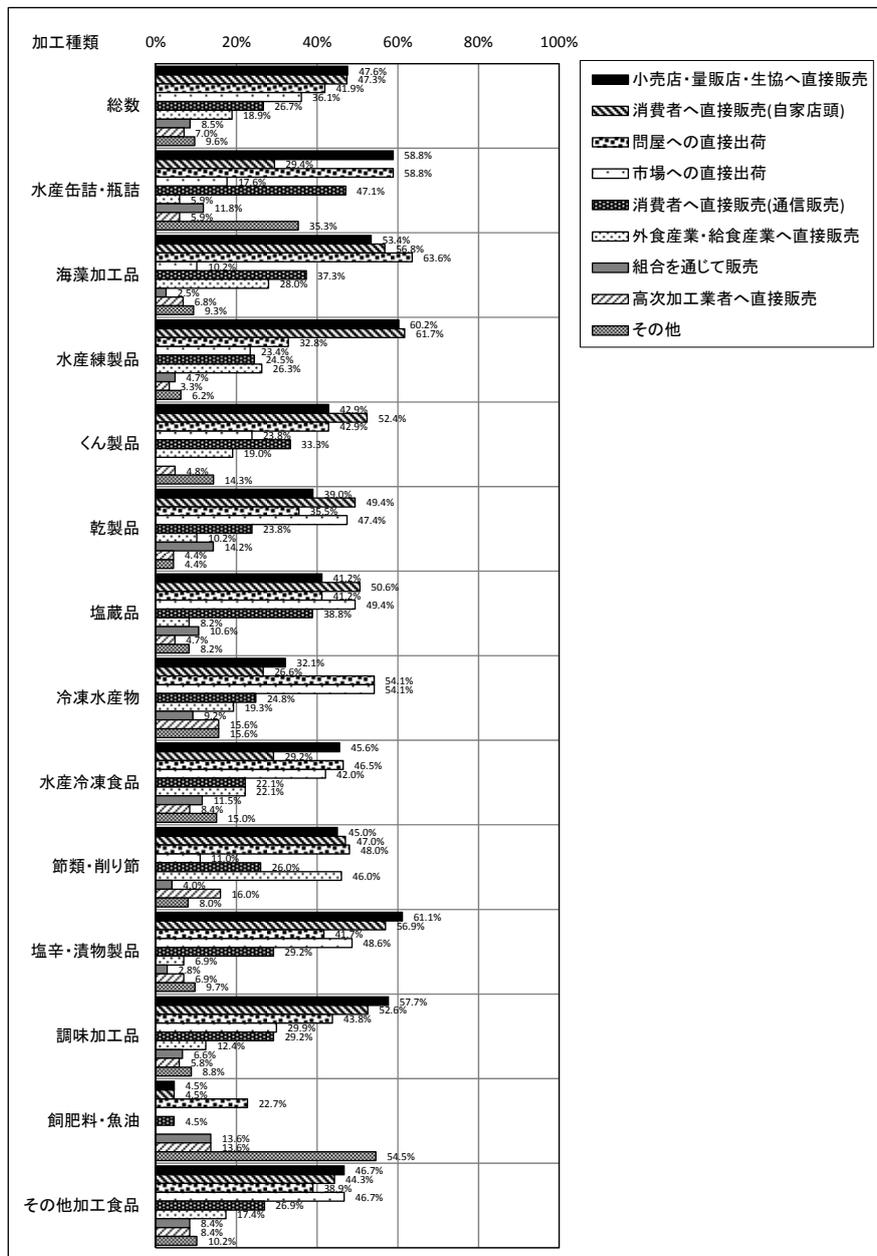


図 II-2-2 製品の販売方法(出現率)