

## 【調査の概要】

### 1 調査の目的

本調査は、水産加工統計調査として実施したものであり、陸上において生産された水産加工品の生産に関する実態を明らかにし、水産加工業振興対策等のための資料とすることを目的としている。

### 2 調査の対象

2013年漁業センサス結果で把握された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。

### 3 調査対象者数

調査対象者数は3,696経営体で、うち有効回収数は3,563経営体（有効回収率96.4%）である。

### 4 調査事項

加工種別品目別生産量

### 5 調査期間

本調査における調査期間は、平成28年1月から12月までの1年間である。

### 6 調査方法

調査は、次のいずれかの方法により実施した。

- (1) 統計調査員が調査対象経営体との面接による聞き取り又は関係諸帳簿の閲覧により調査票を記入する他計調査の方法
- (2) 統計調査員が調査対象経営体に調査票を配布し、回収する自計調査の方法
- (3) 農林水産省が調査対象経営体に調査票を郵送で配布し、郵送又はFAXで回収する自計調査の方法
- (4) 農林水産省が調査対象経営体に政府統計共同利用システムのID等を配布し、調査対象経営体がオンラインにより作成した調査票データを回収する自計調査の方法

### 7 集計方法

全国の品目別生産量は、2013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合計値とした。

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

$T_{ij}$  :  $i$  県の  $j$  品目の生産量

$Y_{ij}$  : 漁業センサスにおける  $i$  県の  $j$  品目の生産量（名簿上の合計値）

$y_{ij}$  : 漁業センサスにおける調査対象経営体の  $i$  県の  $j$  品目の生産量（名簿上の調査対象経営体の合計値）

$X_{ij}$  : 調査対象経営体の  $i$  県の  $j$  品目の生産量（当該調査結果）

### 8 目標精度

本調査において、一定規模以上の全ての陸上加工経営体を調査の対象としていることから、目標精度は設定していない。

### 9 用語の解説

- (1) 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、寒天及び油脂・飼肥料は調査対象としていない。
- (2) 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水産加工品の該当品目として、それぞれに計上した。

(3) 加工種類及び品目

加工種類及び品目は、次のとおりである。

ア 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天ぷら類を含む。）</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。）。

ア 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) 生鮮品（丸、フィレー等）を真空パックにしたもの、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及びチルド食品は、「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冷凍し包装したもの
	その他	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、むきえび、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

ア 食用加工品（続き）

加工種類及び品目	定義又は内容例示
<p><b>素干し品</b></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、乾燥品を含む。</p>
<p>するめ</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>いわし</p>	<p>例：ごまめ、田作り、たたみいわし</p>
<p>その他</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><b>塩干品</b></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>いわし</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>あじ</p>	<p>例：開きあじ、丸干しあじ</p>
<p>さんま</p>	<p>例：開きさんま、骨ぬきさんま、丸干しさんま</p>
<p>さば</p>	<p>例：開きさば、丸干しさば</p>
<p>かれい</p>	<p>例：丸干しかれい</p>
<p>ほっけ</p>	<p>例：開きほっけ、丸干しほっけ</p>
<p>はたはた</p>	<p>例：丸干しはたはた、はたはた一夜干し</p>
<p>その他</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><b>煮干し品</b></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>

ア 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	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
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。
	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	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、鯨、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

ア 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、鯨（鯨ベーコン）、その他の魚介類のくん製品
節製品	
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	
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

ア 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 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、練うに、塩うに
	水産物漬物	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  例：醤油漬けのさけ及びますの卵（いくら及びすじこを醤油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、たらの粕漬、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み合わせをいう
	水産物つくだ煮類	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
	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（いかに焼）、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

ア 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）	<p>その他の調味加工品</p> <p>加熱処理を行わない調味加工品</p> <p>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</p>
	その他	<p>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、生鮮品（丸、フィレー等）を真空パックにしたもの、フライ類、シュウマイ等のチルド食品</p>
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</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>

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		<p>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）</p>
まぐろ類		<p>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</p>
かつお類		<p>例：かつお、そうだがつお類（ひらそうだ、まるそうだ）</p>
さけ・ます類		<p>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</p>
いわし類		<p>例：まいわし、うるめいわし、かたくちいわし等</p>
まあじ・むろあじ類		<p>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</p>
さば類		<p>例：まさば（ひらさば）、ごまさば（まるさば）等</p>
さんま		

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	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：すけとうだらは「その他の魚類・水産動物類」に計上
冷	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	
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
水 産 物	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
（ 続 き ）	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

## 10 その他

- (1) 平成25年値は2013年漁業センサス結果であり、漁業センサスは全数調査であるのに対し、水産加工統計調査は標本調査であるため、作成される統計は全て推定値である。
- (2) ホームページに掲載した後の正誤情報は、ホームページでお知らせする。

### 【ホームページ掲載案内】

- 各種農林水産統計調査結果は、農林水産省ホームページ中の統計情報で御覧いただけます。  
【 <http://www.maff.go.jp/j/tokei/> 】  
この結果は、分野別分類「水産業」、品目別分類「加工食品」の「水産加工統計調査」で御覧いただけます。  
【 [http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/suisan\\_ryutu/suisan\\_kakou/index.html#y](http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/suisan_ryutu/suisan_kakou/index.html#y) 】

### 【関連リンク】

水産庁ホームページ

<http://www.jfa.maff.go.jp>

2013年漁業センサス報告書

<http://www.maff.go.jp/j/tokei/census/fc/2013/report/index.html>

漁業・養殖業生産統計

[http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/kaimen\\_gyosei/index.html#y](http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/kaimen_gyosei/index.html#y)

小売物価統計調査（総務省）

<http://www.stat.go.jp/data/kouri/>

#### お問合せ先

##### ◎本統計調査結果について

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

電 話：（代表） 03-3502-8111 内線3717

（直通） 03-3591-0783

F A X： 03-3502-3634

##### ◎農林水産統計全般について

農林水産省 大臣官房統計部

統計企画管理官 広報普及班

電 話：（代表） 03-3502-8111 内線3589

（直通） 03-6744-2037

F A X： 03-3501-9644



**政府統計**

政府統計の総合窓口  
(e-Stat)

<http://www.e-stat.go.jp/>