

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、財団法人農林統計協会が実施した。

3 調査対象の範囲

平成12年9月1日から平成13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、海そう類の素干し加工又は船上加工のみ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「水産加工品の種類及び内容」を参照されたい。

- ①缶・びん詰
- ②海そう加工品、寒天
- ③魚肉ハム・ソーセージ、水産ねり製品
- ④冷凍水産物
- ⑤冷凍すり身
- ⑥水産冷凍食品
- ⑦塩・乾類
- ⑧節・けずり節(パック包装を含む。)
- ⑨つくだに類、その他の加工食品
- ⑩飼肥料・魚油

4 調査の種類及び調査事項

(1)水産加工業経営概況調査

ア 概況調査

- 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

イ 意識調査

- ①設備投資関係
- ②融資関係
- ③経営方針関係

(2)水産加工業経営内容調査

- ア 資産・負債状況
- イ 損益状況
- ウ 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のすべてについて、「陸上加工業経営体名簿」（農林水産省大臣官房統計情報部作成）により、「水産加工業経営体基本名簿」を作成した。

イ 水産加工業経営概況調査対象の選定

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4000事業所を任意系統抽出法により選出した。

ウ 水産加工業経営内容調査対象の選定

イより選定された経営体から下記17道府県の340経営体を任意系統抽出法により選定した。総事業所数に対する抽出率は2.6%である。

調査対象道府県：北海道、青森県、岩手県、宮城県、茨城県、千葉県、新潟県、静岡県、石川県、京都府、兵庫県、鳥取県、山口県、香川県、高知県、長崎県、鹿児島県(17)

エ 名簿の作成

イより経営概況調査名簿、ウより経営内容調査名簿を作成した。

オ 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、経営概況調査名簿、経営内容調査名簿の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	経営概況調査名簿		経営内容調査名簿	
	a	事業所数	抽出率 b/a×100	事業所数	抽出率 c/a×100
総 数	13,099	4,000	30.5	340	2.6
缶・びん詰	35	12	34.3	1	2.9
海そう加工品、寒天	456	143	31.4	12	2.6
魚肉ハム・ソーセージ、水産ねり製品	2,203	666	30.2	57	2.6
冷凍水産物・冷凍すり身(注)	1,396	429	30.7	35	2.5
水産冷凍食品	451	134	29.7	12	2.7
塩・乾類	4,486	1,363	30.4	115	2.6
節・けずり節(パック包装を含む。)	936	272	29.1	24	2.6
つくだに類、その他の加工食品	2,978	931	31.3	80	2.7
飼肥料・魚油	158	50	31.6	4	2.5

注：本調査の加工種類区分における「冷凍水産物」と「冷凍すり身」は、調査対象抽出に使用した「陸上加工業経営体名簿」(農林水産省大臣官房統計情報部)では1項目にまとめられているため、1つに整理した。

(2)調査方法

水産加工業経営概況調査及び水産加工業経営内容調査について、それぞれ別添調査票を対象事業所に郵便により直接配布し、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は、表1-2に示すとおりである。

経営概況調査においては31.3%の回収率が得られたが、経営内容調査においては20.6%の回収率となった。

表1-2 経営概況調査配布・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	4,000	1,251	81 31.3
経営内容調査	340	70	31 20.6

イ 調査の期間

この調査は平成14年2月に実施し、平成13年9月1日現在の内容を記入いただいた。

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1,170票、経営内容調査で39票である(表1-3、表1-4)。

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 経営概況調査配布票数及び集計票数

	配布票数	集計票数
総 数	4,000	1,170
缶・びん詰	12	25
海そう加工品、寒天	143	66
魚肉ハム・ソーセージ、水産ねり製品	666	173
冷凍水産物・冷凍すり身	429	139
水産冷凍食品	134	115
塩・乾類	1,363	270
節・けずり節(パック包装を含む。)	272	84
つくだに類、その他の加工食品	931	210
飼肥料・魚油	50	19
加工種類不明	—	69

表1-4 経営内容調査配布票数及び集計票数

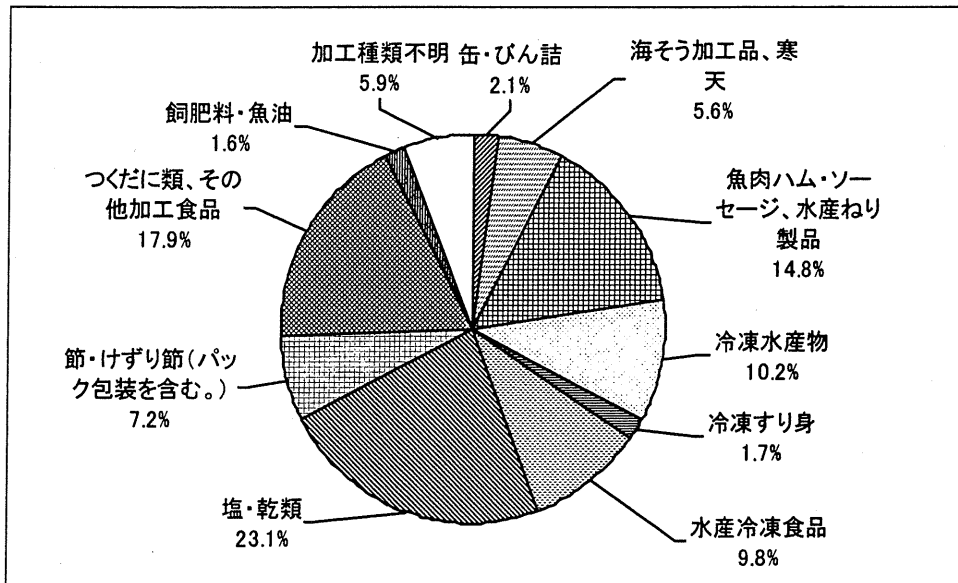
	配布票数	集計票数
総 数	340	39
缶・びん詰	1	1
海そう加工品、寒天	12	3
魚肉ハム・ソーセージ、水産ねり製品	57	7
冷凍水産物・冷凍すり身	35	4
水産冷凍食品	12	4
塩・乾類	114	3
節・けずり節(パック包装を含む。)	23	4
つくだに類、その他の加工食品	81	8
飼肥料・魚油	5	3
加工種類不明	—	2

注：表1-3及び表1-4における集計票数は、回収した調査票の内容から加工種類区分を整理したため、配布時の加工種類区分と異なる場合があり、集計票数が配布票数を上回ることもある。

経営概況調査において、加工種類別の集計対象票数をみると、「塩・乾類」が270票と最も多く、次いで「つくだに類、その他の加工食品」が210票、「魚肉ハム・ソーセージ、水産ねり製品」が173票と、この3業種で集計対象全体の半数以上(56%)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、経営概況調査票において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類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
缶・びん詰	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。
海そう加工品、寒天 ：以下の海そう加工品及び寒天	
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。
魚肉ハム・ソーセージ、水産ねり製品 ：以下の魚肉ハム・ソーセージ及び水産ねり製品	
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。
水産ねり製品	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。
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)等を凍結したものと及び冷凍すり身は除く。
冷凍すり身	魚肉落とし身を水洗いし、これに糖類等を加えて凍結したものをいう。なお、落とし身、生すり身を含むものとする。
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」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。
塩・乾類 ：次の4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	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と及び一塩のもの、また施塩して凍結したものを含める。

加工種類	内 容
節・けずり節(パック包装を含む。) ：以下の節及びけずり節	
節	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。
けずり節	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。
つくだに類、その他の加工食品 ：以下のつくだに類及びその他の水産加工食品	
つくだに類	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。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。
その他の水産加工食品	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。
くん製	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。
塩から類	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	水産物を調味加工したもので、上記くん製、塩から類、漬物類及び次項の惣菜類以外のものであって保存性を有するものをいう。 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。
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、塩から類及び漬物類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漁かす、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。