

3 水産加工

解説

ここには、「2018 年漁業センサス」の流通加工調査（水産加工場調査）及び水産加工統計調査に関する統計を掲載した。

(1) 調査の概要

ア 調査の目的

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。

イ 調査の対象

(ア) 平成 29 年、令和元年

2013 年漁業センサス結果（令和元年は 2018 年漁業センサス）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%（令和元年は 80%）を超えるまでの陸上加工経営体。

(イ) 2018 年漁業センサス（平成 30 年）

陸上において主機 10 馬力（7.5kW）以上の冷蔵・冷凍施設を有し、水産物（のり冷凍網を除く。）を凍結し、又は低温で貯蔵した事業所（冷凍・冷蔵工場）又は販売を目的として水産動植物を他から購入して加工製造を行った事業所及び原料が自家生産物であっても加工製造するための作業所又は工場と認められるものを有し、その製造活動に専従の従事者を使用し加工製造を行った事業所（水産加工場）。

(ウ) 令和 2～4 年

a 2018 年漁業センサス結果に基づき、品目別に生産量の大きい方から順に都道府県を配列し、生産量の累積和が全国の生産量の 80%に達するまで都道府県（以下「主産県」という。）を抽出。

b 2018 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について、主産県ごとに品目別にその生産量の大きい方から順に品目別総生産量の 80%に達するまでの陸上加工経営体。

ウ 調査期間

毎年 1 月 1 日から 12 月 31 日までの 1 年間

エ 調査方法

(ア) 2018 年漁業センサス流通加工調査（水産加工場調査）

統計調査員が調査対象に対し調査票を配布・回収する自計調査

(イ) 水産加工統計調査は、次のいずれかの方法

- a 統計調査員が調査対象経営体との面接による聞き取り等により調査票を記入する他計調査
- b 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
- c 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、FAX又はオンライン（政府統計共同利用システム）で回収する自計調査

(2) 用語の解説

水産加工品	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物つくだ煮類及び塩辛以外の水産缶詰・瓶詰、寒天、油脂・飼肥料を調査対象としていない。
生産量	製品（出荷、販売ができる形態）となった時点の製品重量とした。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。
ねり製品	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。
かまぼこ類	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。
冷凍食品	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。
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。
かつおなまり節	かつおを原料とするなまり節（節を煮熟したのち、表面の水分を乾燥したもの）
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。
かつおけずり節	かつおを原料とするけずり節
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、フィレ一等のもの