

平成29年8月18日公表

水産加工統計調査（平成28年）

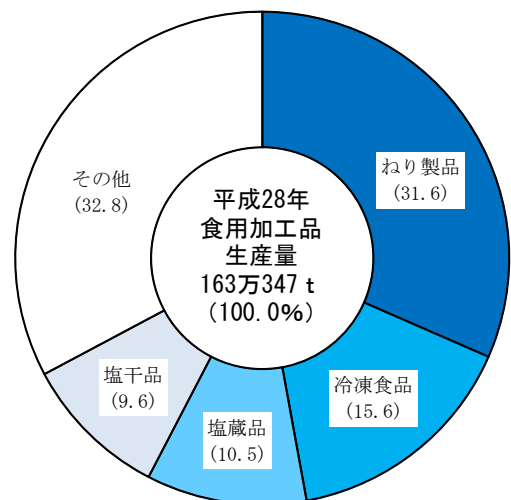
— 食用加工品及び生鮮冷凍水産物の生産量は —
前年に比べそれぞれ3%、1%減少

【調査結果の概要】

平成28年の食用加工品の生産量（焼・味付のりを除く。以下同じ。）は163万347 tで、前年に比べ3%減少し、平成25年に比べ5%減少した。

生鮮冷凍水産物の生産量は140万1,661 tで、前年に比べ1%減少し、平成25年に比べ1%増加した。

図1 食用加工品生産量の主要加工種類別構成割合（全国）（平成28年）



注：割合については、表示単位未満を四捨五入しているため、合計値と内訳の計が一致しない場合がある（以下同じ。）。

表1 主要加工種類別食用加工品及び生鮮冷凍水産物の生産量（全国）

区分	単位	平成25年	27	28	対25年比	対前年比
					%	%
食用加工品	t	1,715,924	1,681,583	1,630,347	95	97
ねり製品	〃	528,438	530,137	514,397	97	97
冷凍食品	〃	256,935	258,481	253,851	99	98
塩蔵品	〃	197,845	184,655	171,171	87	93
塩干品	〃	166,714	164,566	156,310	94	95
その他	〃	565,992	543,744	534,618	94	98
焼・味付のり	千枚	7,003,728	7,284,166	7,108,688	101	98
生鮮冷凍水産物	t	1,382,604	1,416,228	1,401,661	101	99

注：1 加工種類とは、製造方法や保存方法により水産加工品を分類したものである。
 なお、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。
 2 平成25年値は2013年漁業センサス結果である（【調査の概要】21ページ参照。）。

本資料は、農林水産省ホームページの「統計情報」から御覧いただけます。
 【<http://www.maff.go.jp/j/tokei/>】

◎ 調査結果の利活用

「水産加工業施設改良資金融通臨時措置法」(昭和52年法律第93号)に基づき、融資の対象となる指定魚種の検討、融資を行う水産加工品の生産動向の把握等の資料として利用されている。

◎ 累年データ

水産加工品生産量の推移(全国)

年次	食 用 加 工 品					
	計	ねり製品	冷凍食品	素干し品	塩干品	煮干し品
	t	t	t	t	t	t
平成19年	1,930,546	605,841	283,667	22,585	212,002	72,409
20	1,940,485	563,829	333,185	22,032	211,461	71,240
21	1,849,505	520,723	306,591	17,003	227,155	65,418
22	1,817,230	533,624	291,970	15,914	212,990	67,918
23	1,722,554	531,587	252,992	16,198	190,225	57,088
24	1,727,969	538,329	263,212	15,799	177,678	61,167
25	1,715,924	528,438	256,935	13,466	166,714	64,316
26	1,704,833	531,982	263,164	14,549	162,353	59,826
27	1,681,583	530,137	258,481	13,558	164,566	63,342
28	1,630,347	514,397	253,851	11,489	156,310	56,243

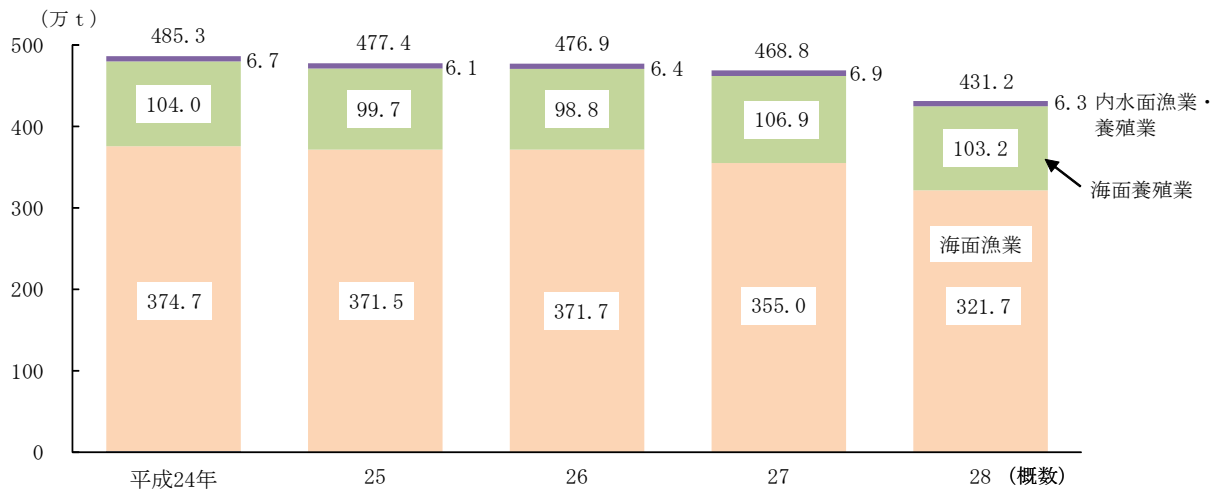
年次	食 用 加 工 品 (統 ぎ)					生鮮冷凍 水産物
	塩蔵品	くん製品	節製品	その他の 食用加工品	焼・味付 のり	
	t	t	t	t	千枚	t
平成19年	190,370	7,871	107,332	428,469	7,652,951	1,657,243
20	194,100	11,806	103,789	429,043	7,976,604	1,655,415
21	206,368	11,165	101,666	393,416	7,357,874	1,615,983
22	193,794	10,881	98,456	391,683	7,137,237	1,539,592
23	191,535	10,158	94,584	378,187	6,883,586	1,250,647
24	198,445	9,031	91,393	372,915	6,736,545	1,257,111
25	197,845	8,178	90,623	389,409	7,003,728	1,382,604
26	191,121	7,582	88,770	385,486	7,057,380	1,485,406
27	184,655	6,475	83,833	376,536	7,284,166	1,416,228
28	171,171	7,304	81,523	378,059	7,108,688	1,401,661

注：食用加工品の「計」には焼・味付のりは含まれていない。

資料：農林水産省統計部『水産加工統計調査』。ただし、平成25年は『2013年漁業センサス』。

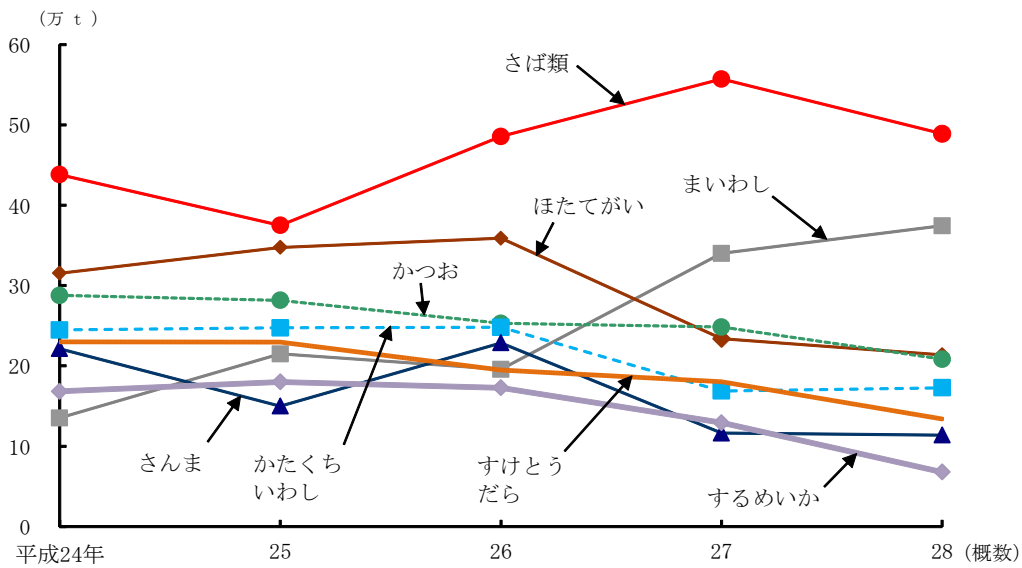
◎ 関連データ

1 漁業・養殖業生産量の推移（全国）



資料：農林水産省統計部『平成28年漁業・養殖業生産統計』（2まで同じ）。

2 海面漁業主要魚種別漁獲量の推移（全国）



【調査結果】

1 食用加工品の主な品目別生産量

(1) ねり製品

ねり製品の生産量は51万4,397 tで、前年に比べ3%減少した。

品目別にみると、ねり製品生産量の約9割を占めるかまぼこ類は45万4,821 tで、前年に比べ3%減少、魚肉ハム・ソーセージ類は5万9,576 tで前年並みとなった。

図2 ねり製品生産量の品目別構成割合 (全国) (平成28年)

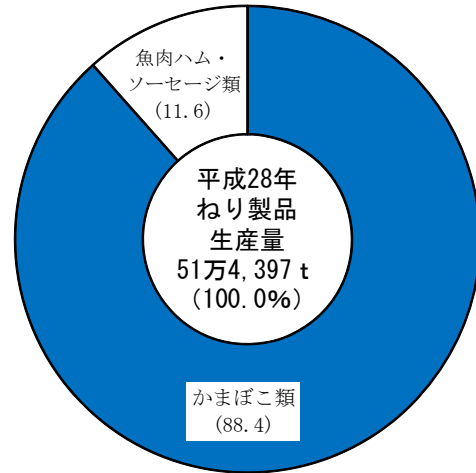


表2 ねり製品の品目別生産量 (全国)

区 分	平成27年	28	対前年差	対前年比
	t	t	t	%
ねり製品	530,137	514,397	△ 15,740	97
かまぼこ類	470,563	454,821	△ 15,742	97
魚肉ハム・ソーセージ類	59,574	59,576	2	100

(2) 冷凍食品

冷凍食品の生産量は25万3,851 tで、前年に比べ2%減少した。

品目別にみると、魚介類（切り身、むきえび等の加工品）は12万7,307 t、水産物調理食品は12万6,544 tで、前年に比べそれぞれ2%減少した。

図3 冷凍食品生産量の品目別構成割合 (全国) (平成28年)

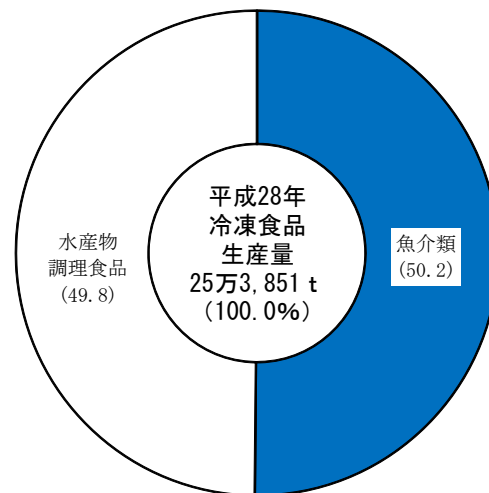


表3 冷凍食品の品目別生産量 (全国)

区 分	平成27年	28	対前年差	対前年比
	t	t	t	%
冷凍食品	258,481	253,851	△ 4,630	98
魚介類	129,977	127,307	△ 2,670	98
水産物調理食品	128,504	126,544	△ 1,960	98

(3) 塩干品

塩干品の生産量は15万6,310 tで、前年に比べ5%減少した。

主な品目別にみると、ほっけは3万3,294 tで、前年に比べ8%の増加、あじは3万1,236 t、さばは2万2,471 t、さんまは1万6,031 t、いわしは1万2,049 tで、前年に比べそれぞれ3%、20%、7%、7%減少した。

図4 塩干品生産量の主要品目別構成割合（全国）（平成28年）

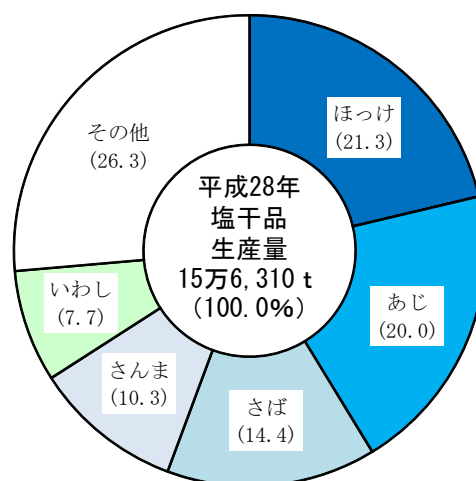


表4 塩干品の主要品目別生産量（全国）

区分	平成27年	28	対前年差	対前年比
	t	t	t	%
塩干品	164,566	156,310	△ 8,256	95
うちほっけ	30,944	33,294	2,350	108
あじ	32,286	31,236	△ 1,050	97
さば	28,080	22,471	△ 5,609	80
さんま	17,245	16,031	△ 1,214	93
いわし	12,933	12,049	△ 884	93

(4) 塩蔵品

塩蔵品の生産量は17万1,171 tで、前年に比べ7%減少した。

主な品目別にみると、さけ・ますは8万4,774 t、さばは3万7,622 tで、前年に比べそれぞれ3%、15%減少し、たら・すけとうだらは1万2,694 tで、前年に比べ12%増加した。

図5 塩蔵品生産量の主要品目別構成割合（全国）（平成28年）

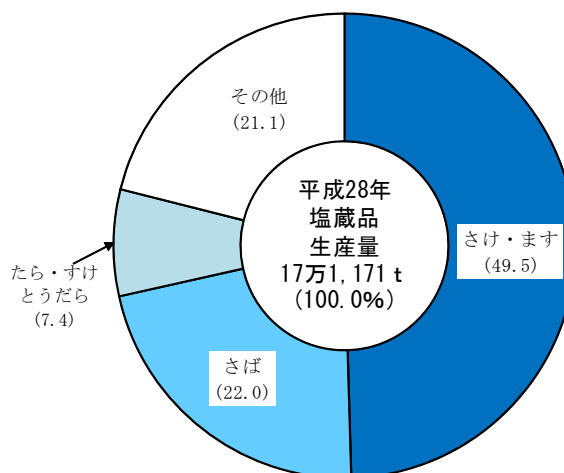


表5 塩蔵品の主要品目別生産量（全国）

区分	平成27年	28	対前年差	対前年比
	t	t	t	%
塩蔵品	184,655	171,171	△ 13,484	93
うちさけ・ます	87,587	84,774	△ 2,813	97
さば	44,355	37,622	△ 6,733	85
たら・すけとうだら	11,373	12,694	1,321	112

2 生鮮冷凍水産物

生鮮冷凍水産物の生産量は140万1,661 tで、前年に比べ1%減少した。

主な品目別にみると、さば類は41万327 t、いわし類は38万1,506 t、さんまは8万4,626 tで、前年に比べそれぞれ8%、16%、6%増加し、さけ・ます類は8万3,781 t、ほたてがいは7万8,118 tで、前年に比べそれぞれ19%、10%減少した。

図6 生鮮冷凍水産物の主要品目別構成割合
(全国) (平成28年)

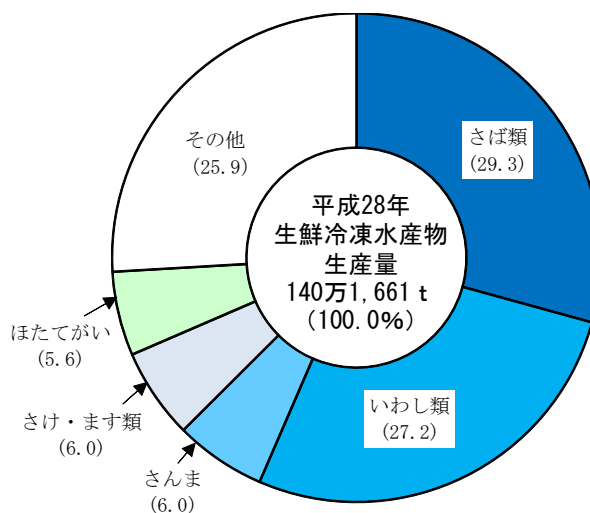


表6 生鮮冷凍水産物生産量の主要品目別生産量 (全国)

区分	平成27年	28	対前年差	対前年比
	t	t	t	%
生鮮冷凍水産物	1,416,228	1,401,661	△ 14,567	99
うち さば類	380,965	410,327	29,362	108
い わ し 類	329,168	381,506	52,338	116
さ ん ま	80,105	84,626	4,521	106
さ け ・ ま す 類	103,882	83,781	△ 20,101	81
ほ た て が い	86,799	78,118	△ 8,681	90

【 統 計 表 】

統計表一覧

1	水産加工品の加工種類別品目別生産量（全国）	ページ
(1)	食用加工品・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	8
(2)	生鮮冷凍水産物・・・・・・・・・・・・・・・・	9
2	水産加工品の加工種類別生産量（都道府県別）（平成28年）・・・・・・・・	10

利用上の注意

- 1 統計数値については、表示単位未満を四捨五入したため、合計値と内訳の計が一致しない場合がある。
- 2 表中に用いた記号は次のとおりである。
「0」： 単位に満たないもの（例：0.4 t → 0 t）
「-」： 事実のないもの
「x」： 個人又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
- 3 秘匿方法について
統計調査結果について、調査対象者数が2以下の場合には調査結果の秘密保護の観点から、当該結果を「x」表示とする秘匿措置を施している。
なお、全体（計）からの差引きにより、秘匿措置を講じた当該結果が推定できる場合には、本来秘匿措置を施す必要のない箇所についても「x」表示としている。
- 4 この統計表に掲載された数値を他に転載する場合は、「水産加工統計調査（平成28年）」（農林水産省）による旨を記載してください。

1 水産加工品の加工種類別品目別生産量（全国）

(1) 食用加工品

区	分	平成27年	28	対前年差	対前年比
		t	t	t	%
食用加工品		1,681,583	1,630,347	△ 51,236	97
ねり製品		530,137	514,397	△ 15,740	97
かまぼこ類		470,563	454,821	△ 15,742	97
魚肉ハム・ソーセージ類		59,574	59,576	2	100
冷凍食品		258,481	253,851	△ 4,630	98
魚介類		129,977	127,307	△ 2,670	98
かに類		16,028	13,605	△ 2,423	85
その他の魚介類		113,949	113,702	△ 247	100
水産物調理食品		128,504	126,544	△ 1,960	98
素干し品		13,558	11,489	△ 2,069	85
するめ		8,007	5,600	△ 2,407	70
いわし		693	717	24	103
その他の素干し品		4,858	5,172	314	106
塩干品		164,566	156,310	△ 8,256	95
いわし		12,933	12,049	△ 884	93
あじ		32,286	31,236	△ 1,050	97
さんま		17,245	16,031	△ 1,214	93
さば		28,080	22,471	△ 5,609	80
かれい		7,916	7,025	△ 891	89
ほっけ		30,944	33,294	2,350	108
はたはた		3,024	2,697	△ 327	89
その他の塩干品		32,138	31,507	△ 631	98
煮干し品		63,342	56,243	△ 7,099	89
いわし		24,651	18,988	△ 5,663	77
しらす干し		32,088	31,953	△ 135	100
いかなご・こうなご		3,193	1,745	△ 1,448	55
貝柱		1,084	1,166	82	108
その他の煮干し品		2,326	2,391	65	103
塩蔵品		184,655	171,171	△ 13,484	93
いわし		1,078	1,070	△ 8	99
さば		44,355	37,622	△ 6,733	85
さけ・ます		87,587	84,774	△ 2,813	97
たら・すけとうだら		11,373	12,694	1,321	112
さんま		9,674	6,692	△ 2,982	69
その他の塩蔵品		30,588	28,319	△ 2,269	93
くん製品		6,475	7,304	829	113
節製品		83,833	81,523	△ 2,310	97
節類		53,317	51,842	△ 1,475	97
かつお節		27,612	29,352	1,740	106
かつおなまり節		1,699	1,430	△ 269	84
さば節		13,332	12,129	△ 1,203	91
その他の節類		10,674	8,931	△ 1,743	84
けずり節		30,516	29,681	△ 835	97
かつおけずり節		18,299	17,405	△ 894	95
その他のけずり節		12,217	12,276	59	100

注： 冷凍食品とは、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である（以下同じ。）。
 冷凍食品の魚介類とは、魚介類の切り身、むきえび等の処理を行ったものを、凍結し包装したものである。
 冷凍食品の水産物調理食品とは、水産物のフライ、天ぷら等、水産物を主原料として調理したものを、凍結し包装したものである。

区	分	平成27年	28	対前年差	対前年比
		t	t	t	%
	その他の食用加工品	376,536	378,059	1,523	100
	塩辛類	19,549	16,177	△ 3,372	83
	いか塩辛	16,723	13,504	△ 3,219	81
	その他の塩辛類	2,826	2,673	△ 153	95
	水産物漬物	54,997	62,884	7,887	114
	調味加工品	232,778	225,545	△ 7,233	97
	水産物つくだ煮類	77,040	75,141	△ 1,899	98
	こんぶつくだ煮	36,464	35,237	△ 1,227	97
	その他のつくだ煮類	40,576	39,904	△ 672	98
	乾燥・焙焼・揚げ加工品	68,898	63,359	△ 5,539	92
	いか製品	29,060	23,715	△ 5,345	82
	その他の乾燥・焙焼・揚げ加工品	39,838	39,644	△ 194	100
	その他の調味加工品	86,840	87,045	205	100
	その他	69,212	73,453	4,241	106
	焼・味付のり（千枚）	7,284,166	7,108,688	△ 175,478	98

注：焼・味付のりは、板のりに換算した枚数である（以下同じ。）。

(2) 生鮮冷凍水産物

区	分	平成27年	28	対前年差	対前年比
		t	t	t	%
	生鮮冷凍水産物	1,416,228	1,401,661	△ 14,567	99
	まぐろ類	26,211	20,270	△ 5,941	77
	かつお類	13,223	12,199	△ 1,024	92
	さけ・ます類	103,882	83,781	△ 20,101	81
	いわし類	329,168	381,506	52,338	116
	まあじ・むろあじ類	69,215	58,627	△ 10,588	85
	さば類	380,965	410,327	29,362	108
	さんま	80,105	84,626	4,521	106
	たら類	41,009	29,625	△ 11,384	72
	まだら	5,452	6,776	1,324	124
	すけとうだら	35,557	22,849	△ 12,708	64
	ほっけ	12,538	12,813	275	102
	いかなご・こうなご	12,311	9,565	△ 2,746	78
	はたはた	1,864	1,260	△ 604	68
	ほたてがい	86,799	78,118	△ 8,681	90
	いか類	59,255	35,273	△ 23,982	60
	かに類	9,485	7,532	△ 1,953	79
	その他の魚類・水産動物類	140,929	134,289	△ 6,640	95
	すり身	49,269	41,850	△ 7,419	85
	すけとうだら	40,042	32,834	△ 7,208	82
	いわし・さば	2,754	2,608	△ 146	95
	ほっけ	220	162	△ 58	74
	その他のすり身	6,253	6,246	△ 7	100

注：生鮮冷凍水産物は、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、すり身等のものをいう。

なお、すり身については、原料魚ではなく「すり身」の該当欄に計上した。

2 水産加工品の加工種別生産量（都道府県別）（平成28年）

都道府県	食 用 加								
	ね り 製 品			冷凍食品	素干し品	塩 干 品	煮干し品	塩 蔵 品	く ん 製 品
	計	かまぼこ類	魚 肉 ハ ム ・ ソ ー セ ー ジ 類						
全 国 (1)	t 514,397	t 454,821	t 59,576	t 253,851	t 11,489	t 156,310	t 56,243	t 171,171	t 7,304
北 海 道 (2)	24,891	19,404	5,487	28,735	7,138	13,571	1,280	45,274	4,123
青 森 (3)	4,180	4,180	-	18,559	1,627	278	93	10,686	15
岩 手 (4)	13	13	-	11,353	313	960	108	726	42
宮 城 (5)	34,193	34,193	-	24,847	44	4,570	693	15,932	187
秋 田 (6)	x	x	-	119	x	9	x	250	-
山 形 (7)	41	41	-	x	40	35	x	5	20
福 島 (8)	5,704	5,704	-	4,011	x	2,944	330	97	95
茨 城 (9)	9,881	6,600	3,281	6,113	81	19,302	1,926	9,916	330
栃 木 (10)	x	54	x	1,129	x	33	x	-	13
群 馬 (11)	-	-	-	-	-	x	-	x	-
埼 玉 (12)	814	202	612	x	-	-	-	397	x
千 葉 (13)	31,904	31,188	716	10,479	x	29,896	3,013	61,931	303
東 京 (14)	26,618	12,537	14,081	16	-	184	x	6	3
神 奈 川 (15)	13,518	13,518	-	1,571	x	9,131	x	25	1
新 潟 (16)	50,552	50,552	-	6,332	54	519	50	4,641	2
富 山 (17)	x	2,915	x	279	200	1,188	35	31	21
石 川 (18)	16,161	16,161	-	1,201	37	295	8	11	18
福 井 (19)	1,606	1,606	-	184	117	981	2	474	-
山 梨 (20)	x	x	-	-	-	-	-	-	x
長 野 (21)	-	-	-	x	-	x	x	-	x
岐 阜 (22)	6,816	6,816	-	x	2	2	x	38	3
静 岡 (23)	27,296	27,097	199	26,901	271	19,648	5,722	1,738	27
愛 知 (24)	18,601	18,601	-	10,626	64	715	5,099	2,644	x
三 重 (25)	3,730	3,730	-	1,043	170	5,950	714	2,091	-
滋 賀 (26)	9,966	9,966	-	1,396	-	3	-	51	x
京 都 (27)	1,779	1,779	-	32	x	103	215	x	x
大 阪 (28)	7,083	7,083	-	x	34	71	157	504	347
兵 庫 (29)	45,291	45,291	-	4,139	63	6,420	x	211	x
奈 良 (30)	33	33	-	x	-	-	-	-	x
和 歌 山 (31)	1,726	1,726	-	1,037	33	1,928	3,917	332	x
鳥 取 (32)	1,866	1,866	-	14,125	x	5,638	1,750	1,597	-
島 根 (33)	7,290	7,290	-	1,183	61	5,648	13	65	2
岡 山 (34)	17,075	17,075	-	435	37	x	318	-	-
広 島 (35)	x	7,456	x	9,826	6	25	3,390	102	1
山 口 (36)	40,352	34,122	6,230	16,199	381	3,521	1,159	3,386	x
徳 島 (37)	1,284	1,284	-	1,093	2	215	1,138	x	x
香 川 (38)	2,337	2,337	-	5,669	-	5	3,824	-	-
愛 媛 (39)	11,934	11,798	136	6,848	19	772	3,404	693	1,060
高 知 (40)	2,050	2,050	-	1,337	86	2,108	716	x	-
福 岡 (41)	23,928	13,570	10,358	7,195	22	1,064	x	3,682	6
佐 賀 (42)	8,059	8,059	-	3,222	57	2,473	140	2,542	x
長 崎 (43)	x	9,047	x	4,694	237	3,605	4,783	479	172
熊 本 (44)	2,275	2,275	-	x	-	46	2,515	22	x
大 分 (45)	427	427	-	3,150	50	5,339	1,622	3	-
宮 崎 (46)	2,822	2,822	-	578	59	1,153	1,322	47	-
鹿 児 島 (47)	9,302	9,302	-	11,343	x	5,950	1,154	87	1
沖 縄 (48)	x	2,279	x	43	-	4	-	2	4

工 品							焼・味付のり	生鮮冷凍 水産物	
節 製 品	そ の 他 の 食 用 加 工 品					千枚			
	計	塩 辛 類	水産物漬物	調味加工品	そ の 他		t		
t	t	t	t	t	t	t	千枚	t	
81,523	378,059	16,177	62,884	225,545	73,453	7,108,688	1,401,661	(1)	
56	55,868	8,083	11,571	28,399	7,815	135,774	277,499	(2)	
x	19,030	1,718	10,884	4,002	2,426	-	63,245	(3)	
7	6,111	29	3,517	534	2,031	-	74,330	(4)	
x	22,794	2,680	9,321	8,485	2,308	222,472	145,836	(5)	
-	600	x	128	381	x	-	1,590	(6)	
-	2,292	x	938	x	2	-	791	(7)	
x	4,349	x	2,305	1,123	x	91,382	10,545	(8)	
48	22,032	0	366	19,709	1,957	x	126,717	(9)	
x	1,633	x	x	747	145	176,850	x	(10)	
x	2,362	x	x	1,335	x	267,961	x	(11)	
x	10,823	x	1,178	8,457	x	238,829	2,309	(12)	
383	7,514	-	1,287	2,828	3,399	716,507	181,907	(13)	
1,722	x	x	1,591	825	-	313,268	120	(14)	
282	4,004	x	913	1,970	x	125,863	3,215	(15)	
x	9,765	215	7,884	1,011	655	x	1,485	(16)	
x	2,785	359	380	1,914	132	x	5,800	(17)	
x	1,928	26	389	1,352	161	-	9,026	(18)	
x	1,730	x	396	x	15	-	608	(19)	
x	2,850	-	79	x	x	-	-	(20)	
26	232	x	38	x	2	38,318	27	(21)	
22	386	x	x	294	x	-	571	(22)	
16,202	12,955	630	1,365	6,178	4,782	188,351	901	(23)	
x	10,444	27	2,402	7,840	175	670,112	11,952	(24)	
372	11,112	45	68	9,208	1,791	308,413	153,294	(25)	
-	644	x	28	614	x	-	280	(26)	
2,807	1,644	1	916	642	85	41,584	4,530	(27)	
1,124	7,991	-	x	6,000	x	420,536	2,311	(28)	
x	26,799	84	915	24,196	1,604	269,128	5,853	(29)	
80	x	-	x	66	-	-	-	(30)	
1,785	3,769	x	x	275	3,485	15,531	1,365	(31)	
-	5,123	4	144	3,275	1,700	-	63,571	(32)	
x	2,781	28	111	2,396	246	-	11,159	(33)	
x	3,573	126	114	2,442	891	5,367	1,466	(34)	
x	22,785	17	81	21,833	854	203,040	6,130	(35)	
x	11,019	355	299	10,128	237	28,891	4,612	(36)	
x	611	x	-	96	x	42,176	2,342	(37)	
17	9,328	-	x	x	x	33,666	1,341	(38)	
8,308	12,132	-	x	6,739	x	5,222	9,699	(39)	
1,479	1,378	63	x	997	x	x	358	(40)	
404	16,582	103	119	14,660	1,700	1,230,823	8,537	(41)	
x	3,877	16	212	3,409	240	692,797	28,905	(42)	
x	2,943	493	63	1,627	760	128,333	89,680	(43)	
10,622	4,143	56	108	1,332	2,647	289,629	4,510	(44)	
x	8,427	2	x	601	x	x	26,409	(45)	
x	4,607	1	x	1,205	x	-	30,757	(46)	
26,784	11,031	33	144	2,904	7,950	-	24,231	(47)	
x	613	5	-	386	222	x	1,539	(48)	

【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

加工種類別品目別生産量

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																
素干し品	<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> <table border="1" data-bbox="220 389 1374 1010"> <tr> <td data-bbox="220 389 561 775"> するめ </td> <td data-bbox="561 389 1374 775"> <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> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="220 775 561 842"> いわし </td> <td data-bbox="561 775 1374 842"> <p>例：ごまめ、田作り、たたみいわし</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="220 842 561 1010"> その他 </td> <td data-bbox="561 842 1374 1010"> <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> </td> </tr> </table>	するめ	<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>	いわし	<p>例：ごまめ、田作り、たたみいわし</p>	その他	<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>										
するめ	<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>																
いわし	<p>例：ごまめ、田作り、たたみいわし</p>																
その他	<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>																
塩干品	<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> <table border="1" data-bbox="220 1113 1374 1738"> <tr> <td data-bbox="220 1113 561 1180"> いわし </td> <td data-bbox="561 1113 1374 1180"> <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> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="220 1180 561 1247"> あじ </td> <td data-bbox="561 1180 1374 1247"> <p>例：開きあじ、丸干しあじ</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="220 1247 561 1314"> さんま </td> <td data-bbox="561 1247 1374 1314"> <p>例：開きさんま、骨ぬきさんま、丸干しさんま</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="220 1314 561 1382"> さば </td> <td data-bbox="561 1314 1374 1382"> <p>例：開きさば、丸干しさば</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="220 1382 561 1449"> かれい </td> <td data-bbox="561 1382 1374 1449"> <p>例：丸干しかれい</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="220 1449 561 1516"> ほっけ </td> <td data-bbox="561 1449 1374 1516"> <p>例：開きほっけ、丸干しほっけ</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="220 1516 561 1583"> はたはた </td> <td data-bbox="561 1516 1374 1583"> <p>例：丸干しはたはた、はたはた一夜干し</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="220 1583 561 1738"> その他 </td> <td data-bbox="561 1583 1374 1738"> <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> </td> </tr> </table>	いわし	<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>	あじ	<p>例：開きあじ、丸干しあじ</p>	さんま	<p>例：開きさんま、骨ぬきさんま、丸干しさんま</p>	さば	<p>例：開きさば、丸干しさば</p>	かれい	<p>例：丸干しかれい</p>	ほっけ	<p>例：開きほっけ、丸干しほっけ</p>	はたはた	<p>例：丸干しはたはた、はたはた一夜干し</p>	その他	<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>
いわし	<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>																
あじ	<p>例：開きあじ、丸干しあじ</p>																
さんま	<p>例：開きさんま、骨ぬきさんま、丸干しさんま</p>																
さば	<p>例：開きさば、丸干しさば</p>																
かれい	<p>例：丸干しかれい</p>																
ほっけ	<p>例：開きほっけ、丸干しほっけ</p>																
はたはた	<p>例：丸干しはたはた、はたはた一夜干し</p>																
その他	<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>																
煮干し品	<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） その他の調味加工品	加熱処理を行わない調味加工品 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
	その他	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
焼・味付のり		○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 ○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 〔焼・味付のりとして取り扱わないもの〕 製品の大きさが27cm ² 未満のもの、もみのり、きざみのり等

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		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）
まぐろ類		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
かつお類		例：かつお、そうだがつお類（ひらそうだ、まるそうだ）
さけ・ます類		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
いわし類		例：まいわし、うるめいわし、かたくちいわし等
まあじ・むろあじ類		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
さば類		例：まさば（ひらさば）、ごまさば（まるさば）等
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) この資料の詳細な数値は、ホームページに掲載（平成29年9月予定）する。
なお、公表した数値の正誤情報は、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/> 】
この結果の分野別分類は「水産業」、品目別分類は「加工食品（生産、市場・流通、加工）」に分類しています。

【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

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/>