

平成30年8月7日公表

## 水産加工統計調査（平成29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4%、3%減少

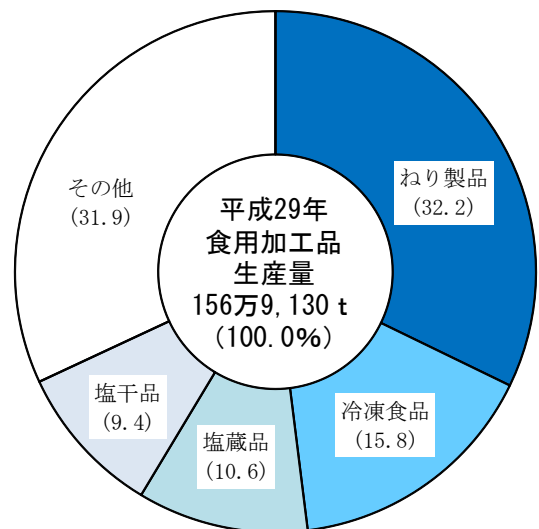
### 【調査結果の概要】

平成29年の食用加工品の生産量（焼・味付のりを除く。以下同じ。）は156万9,130 tで、前年に比べ4%減少した。

主な加工種類別<sup>(注1)</sup>にみると、ねり製品は50万5,116 t、冷凍食品は24万8,443 t、塩蔵品は16万6,340 t、塩干品は14万8,119 tで、前年に比べそれぞれ2%、2%、3%、5%減少した。

生鮮冷凍水産物の生産量は136万6,166 tで、前年に比べ3%減少した。

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29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	26	27	28	29	対前年比 (29年/28年)
食用加工品	t	1,715,924	1,704,833	1,681,583	1,630,347	1,569,130	96
ねり製品	〃	528,438	531,982	530,137	514,397	505,116	98
冷凍食品	〃	256,935	263,164	258,481	253,851	248,443	98
塩蔵品	〃	197,845	191,121	184,655	171,171	166,340	97
塩干品	〃	166,714	162,353	164,566	156,310	148,119	95
その他	〃	565,992	556,213	543,744	534,618	501,112	94
焼・味付のり	千枚	7,003,728	7,057,380	7,284,166	7,108,688	6,755,532	95
生鮮冷凍水産物	t	1,382,604	1,485,406	1,416,228	1,401,661	1,366,166	97

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 食用加工品の「計」には焼・味付のりは含まれていない。  
 3 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「統計情報」の次のURLから御覧いただけます。

【 [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) 】

◎ 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20年	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
29	1,569,130	505,116	248,443	8,644	148,119	50,224

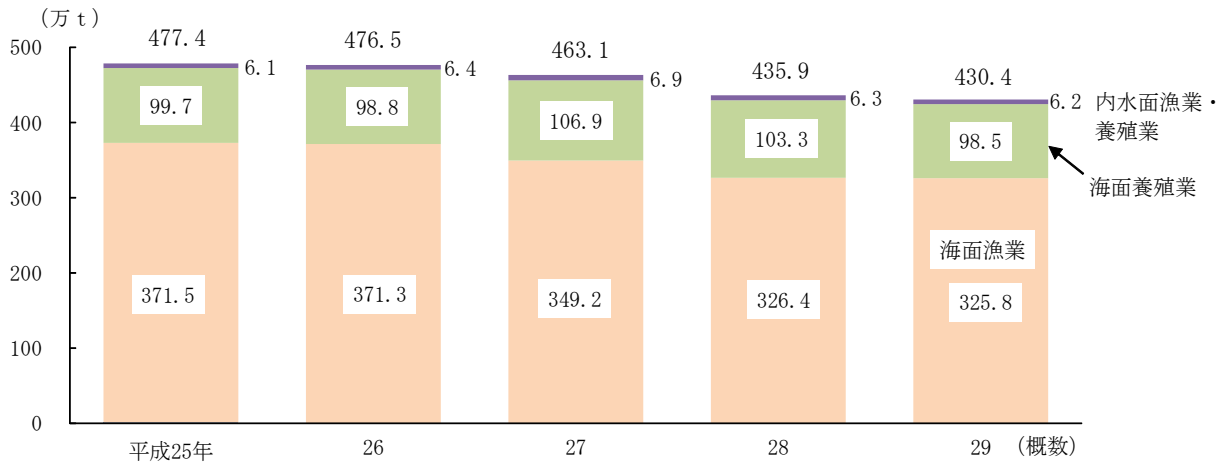
  

年次	食 用 加 工 品 ( 続 き )					生鮮冷凍 水産物
	塩蔵品	くん製品	節製品	その他の 食用加工品	焼・味付 のり	
	t	t	t	t	千枚	t
平成20年	194,100	11,806	103,789	429,043	7,976,604	1,655,415
21	206,368	11,165	101,666	393,416	7,357,874	1,615,983
22	193,794	10,881	98,456	391,683	7,137,237	1,539,592
23	191,535	10,158	94,584	378,187	6,883,586	1,250,647
24	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
29	166,340	6,335	81,061	354,848	6,755,532	1,366,166

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』。

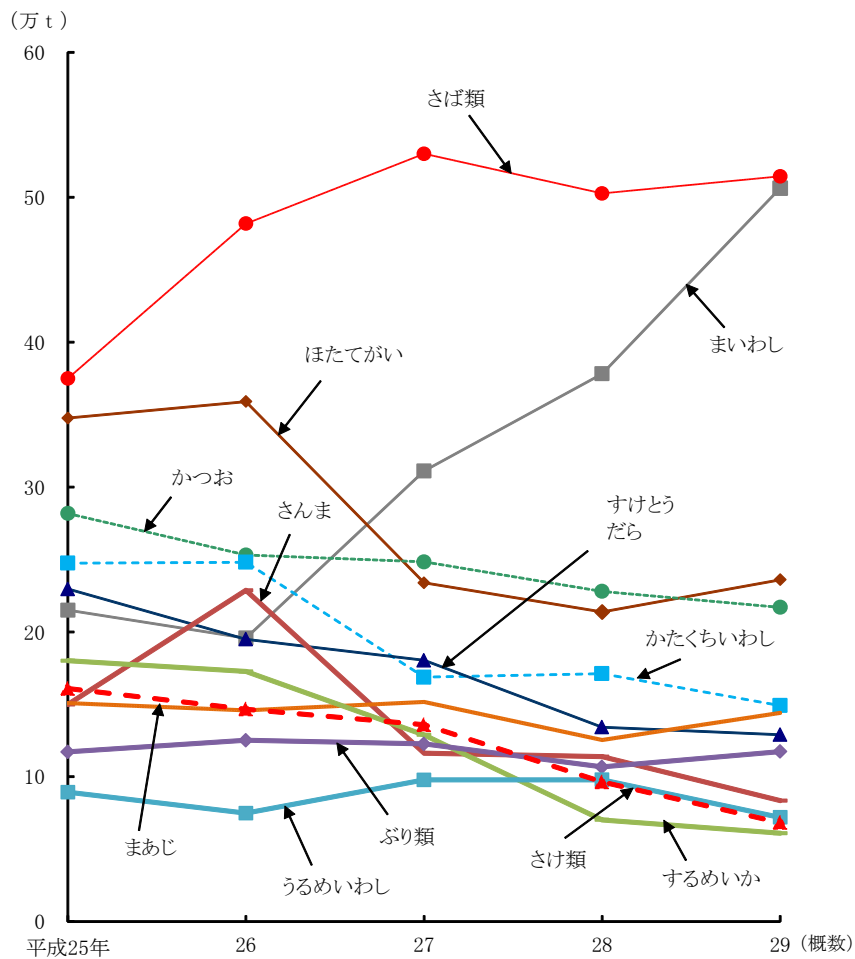
◎ 関連データ

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29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50万5,116 tで、前年に比べ2%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44万4,116 tで、前年に比べ2%減少し、魚肉ハム・ソーセージ類は6万1,000 tで、前年に比べ2%増加した。

図2 ねり製品生産量の品目別構成割合 (全国) (平成29年)

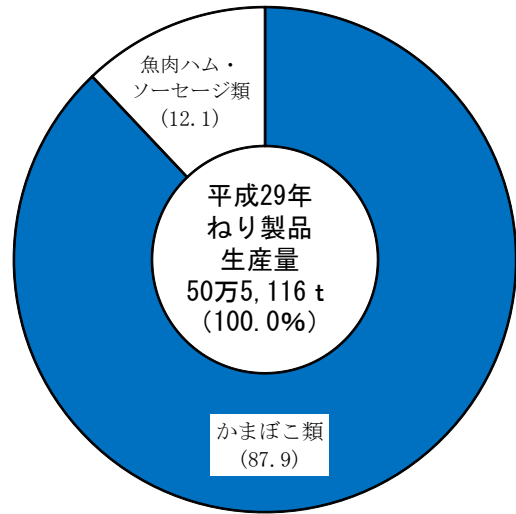


表2 ねり製品の品目別生産量 (全国)

区 分	平成28年	29	対前年差	対前年比
	t	t	t	%
ねり製品	514,397	505,116	△ 9,281	98
かまぼこ類	454,821	444,116	△ 10,705	98
魚肉ハム・ソーセージ類	59,576	61,000	1,424	102

(2) 冷凍食品

冷凍食品の生産量は24万8,443 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12万8,249 tで、前年に比べ1%増加し、水産物調理食品は12万194 tで、前年に比べ5%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29年)

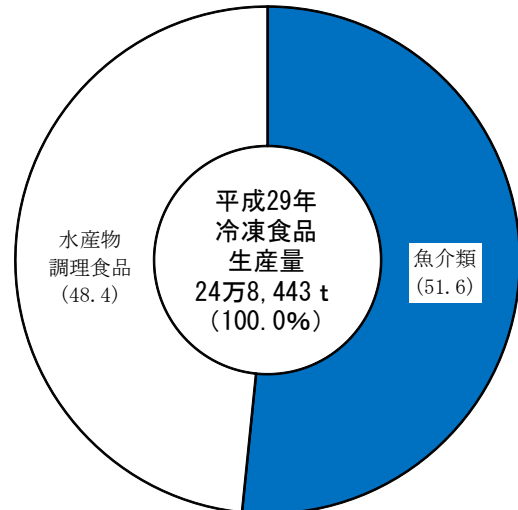


表3 冷凍食品の品目別生産量 (全国)

区 分	平成28年	29	対前年差	対前年比
	t	t	t	%
冷凍食品	253,851	248,443	△ 5,408	98
魚介類	127,307	128,249	942	101
水産物調理食品	126,544	120,194	△ 6,350	95

図4 塩干品生産量の主要品目別構成割合  
(全国) (平成29年)

(3) 塩干品

塩干品の生産量は14万8,119 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3万3,590 tで、前年に比べ1%増加し、あじは3万43 t、さんまは1万2,744 t、いわしは1万935 tで、前年に比べそれぞれ4%、21%、9%減少した。また、さばは2万2,476 tで、前年並みとなった。

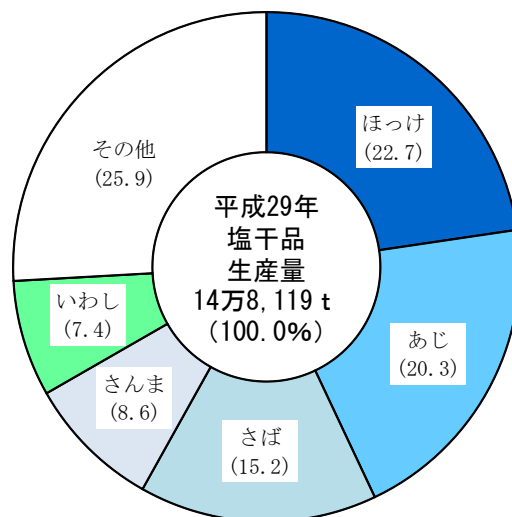


表4 塩干品の主要品目別生産量 (全国)

区分	平成28年	29	対前年差	対前年比
塩干品	156,310 t	148,119 t	△ 8,191 t	95%
うちほっけ	33,294	33,590	296	101
あじ	31,236	30,043	△ 1,193	96
さば	22,471	22,476	5	100
さんま	16,031	12,744	△ 3,287	79
いわし	12,049	10,935	△ 1,114	91

図5 塩蔵品生産量の主要品目別構成割合  
(全国) (平成29年)

(4) 塩蔵品

塩蔵品の生産量は16万6,340 tで、前年に比べ3%減少した。

主な品目別にみると、さけ・ますは8万3,813 t、たら・すけとうだらは1万1,876 tで、前年に比べそれぞれ1%、6%減少し、さばは3万7,900 tで、前年に比べ1%増加した。

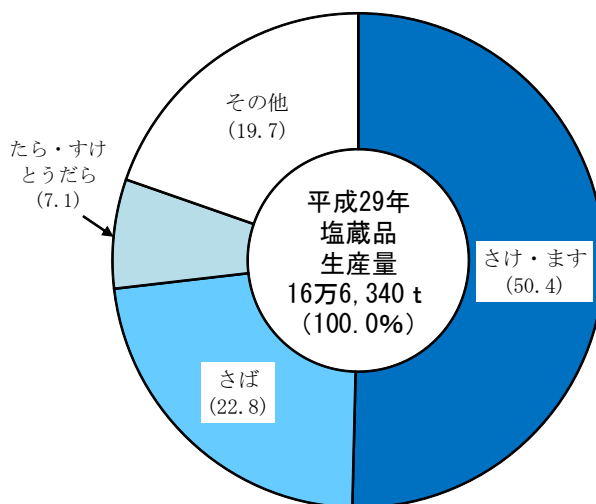


表5 塩蔵品の主要品目別生産量 (全国)

区分	平成28年	29	対前年差	対前年比
塩蔵品	171,171 t	166,340 t	△ 4,831 t	97%
うちさけ・ます	84,774	83,813	△ 961	99
さば	37,622	37,900	278	101
たら・すけとうだら	12,694	11,876	△ 818	94

## 2 生鮮冷凍水産物

生鮮冷凍水産物の生産量は136万6,166 tで、前年に比べ3%減少した。

主な品目別にみると、さば類は42万5,576 t、いわし類は39万3,409 t、まあじ・むろあじ類は6万3,026 tで、前年に比べそれぞれ4%、3%、8%増加し、さんまは6万7,391 t、さけ・ます類は6万3,609 t、ほたてがいは5万6,223 tで、前年に比べそれぞれ20%、24%、28%減少した。

図6 生鮮冷凍水産物生産量の主要品目別構成割合（全国）（平成29年）

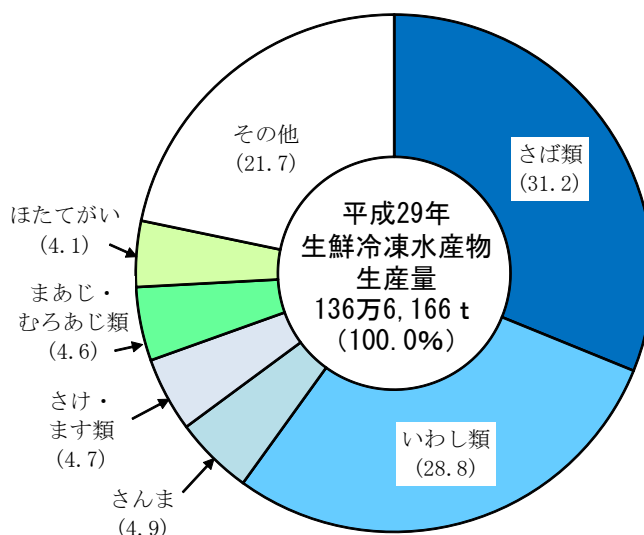


表6 生鮮冷凍水産物の主要品目別生産量（全国）

区分	平成28年	29	対前年差	対前年比
	t	t	t	%
生鮮冷凍水産物	1,401,661	1,366,166	△ 35,495	97
うち さば類	410,327	425,576	15,249	104
い わ し 類	381,506	393,409	11,903	103
さ ん ま	84,626	67,391	△ 17,235	80
さ け ・ ま す 類	83,781	63,609	△ 20,172	76
ま あ じ ・ む ろ あ じ 類	58,627	63,026	4,399	108
ほ た て が い	78,118	56,223	△ 21,895	72

## 【 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29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 秘匿措置について  
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29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28年	29	対前年差	対前年比
	t	t	t	%
食用加工品	1,630,347	1,569,130	△ 61,217	96
ねり製品	514,397	505,116	△ 9,281	98
かまぼこ類	454,821	444,116	△ 10,705	98
魚肉ハム・ソーセージ類	59,576	61,000	1,424	102
冷凍食品	253,851	248,443	△ 5,408	98
魚介類	127,307	128,249	942	101
かに類	13,605	14,877	1,272	109
その他の魚介類	113,702	113,372	△ 330	100
水産物調理食品	126,544	120,194	△ 6,350	95
素干し品	11,489	8,644	△ 2,845	75
するめ	5,600	2,423	△ 3,177	43
いわし	717	603	△ 114	84
その他の素干し品	5,172	5,618	446	109
塩干品	156,310	148,119	△ 8,191	95
いわし	12,049	10,935	△ 1,114	91
あじ	31,236	30,043	△ 1,193	96
さんま	16,031	12,744	△ 3,287	79
さば	22,471	22,476	5	100
かれい	7,025	6,267	△ 758	89
ほっけ	33,294	33,590	296	101
はたはた	2,697	2,373	△ 324	88
その他の塩干品	31,507	29,691	△ 1,816	94
煮干し品	56,243	50,224	△ 6,019	89
いわし	18,988	18,992	4	100
しらす干し	31,953	26,428	△ 5,525	83
いかなご・こうなご	1,745	1,224	△ 521	70
貝柱	1,166	1,086	△ 80	93
その他の煮干し品	2,391	2,494	103	104
塩蔵品	171,171	166,340	△ 4,831	97
いわし	1,070	1,109	39	104
さば	37,622	37,900	278	101
さけ・ます	84,774	83,813	△ 961	99
たら・すけとうだら	12,694	11,876	△ 818	94
さんま	6,692	5,925	△ 767	89
その他の塩蔵品	28,319	25,717	△ 2,602	91
くん製品	7,304	6,335	△ 969	87
節製品	81,523	81,061	△ 462	99
節類	51,842	52,137	295	101
かつお節	29,352	29,240	△ 112	100
かつおなまり節	1,430	1,376	△ 54	96
さば節	12,129	11,888	△ 241	98
その他の節類	8,931	9,633	702	108
けずり節	29,681	28,924	△ 757	97
かつおけずり節	17,405	16,872	△ 533	97
その他のけずり節	12,276	12,052	△ 224	98

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28年	29	対前年差	対前年比
		t	t	t	%
その他の食用加工品		378,059	354,848	△ 23,211	94
塩辛類		16,177	15,003	△ 1,174	93
いか塩辛		13,504	12,704	△ 800	94
その他の塩辛類		2,673	2,299	△ 374	86
水産物漬物		62,884	57,742	△ 5,142	92
調味加工品		225,545	216,625	△ 8,920	96
水産物つくだ煮類		75,141	72,789	△ 2,352	97
こんぶつくだ煮		35,237	33,653	△ 1,584	96
その他のつくだ煮類		39,904	39,136	△ 768	98
乾燥・焙焼・揚げ加工品		63,359	57,145	△ 6,214	90
いか製品		23,715	18,059	△ 5,656	76
その他の乾燥・焙焼・揚げ加工品		39,644	39,086	△ 558	99
その他の調味加工品		87,045	86,691	△ 354	100
その他		73,453	65,478	△ 7,975	89
焼・味付のり（千枚）		7,108,688	6,755,532	△ 353,156	95

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28年	29	対前年差	対前年比
		t	t	t	%
生鮮冷凍水産物		1,401,661	1,366,166	△ 35,495	97
まぐろ類		20,270	21,898	1,628	108
かつお類		12,199	17,921	5,722	147
さけ・ます類		83,781	63,609	△ 20,172	76
いわし類		381,506	393,409	11,903	103
まあじ・むろあじ類		58,627	63,026	4,399	108
さば類		410,327	425,576	15,249	104
さんま		84,626	67,391	△ 17,235	80
たら類		29,625	28,089	△ 1,536	95
まだら		6,776	7,400	624	109
すけとうだら		22,849	20,689	△ 2,160	91
ほっけ		12,813	12,634	△ 179	99
いかなご・こうなご		9,565	6,001	△ 3,564	63
はたはた		1,260	1,119	△ 141	89
ほたてがい		78,118	56,223	△ 21,895	72
いか類		35,273	25,028	△ 10,245	71
かに類		7,532	5,823	△ 1,709	77
その他の魚類・水産動物類		134,289	137,774	3,485	103
すり身		41,850	40,645	△ 1,205	97
すけとうだら		32,834	31,890	△ 944	97
いわし・さば		2,608	1,730	△ 878	66
ほっけ		162	166	4	102
その他のすり身		6,246	6,859	613	110

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29年）

都道府県	食 用 加 工 品								
	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	t	t	t	t	t	t	t	t
	505,116	444,116	61,000	248,443	8,644	148,119	50,224	166,340	6,335
北 海 道 (2)	24,500	18,868	5,632	22,883	6,275	12,125	1,131	38,002	3,510
青 森 (3)	3,872	3,872	-	13,429	84	276	75	10,588	35
岩 手 (4)	x	x	-	11,112	198	950	92	692	42
宮 城 (5)	34,425	34,425	-	30,390	37	4,523	1,002	17,014	114
秋 田 (6)	x	x	-	117	x	6	x	243	0
山 形 (7)	40	40	-	x	37	28	x	4	15
福 島 (8)	4,930	4,930	-	3,852	0	3,283	328	86	86
茨 城 (9)	9,560	6,477	3,083	7,883	x	19,435	2,508	9,620	320
栃 木 (10)	10,152	52	10,100	1,302	-	31	x	-	13
群 馬 (11)	-	-	-	-	-	x	-	x	-
埼 玉 (12)	x	209	x	x	-	-	-	435	x
千 葉 (13)	31,486	30,843	643	10,412	13	25,827	2,895	63,550	303
東 京 (14)	27,053	12,091	14,962	17	-	186	-	6	4
神 奈 川 (15)	13,511	13,511	-	1,590	12	9,074	138	24	x
新 潟 (16)	48,709	48,709	-	6,999	115	439	47	4,661	1
富 山 (17)	x	3,087	x	161	185	1,258	32	15	17
石 川 (18)	16,644	16,644	-	1,311	29	206	9	6	13
福 井 (19)	1,528	1,528	-	177	76	941	3	472	-
山 梨 (20)	x	x	-	-	-	-	-	-	x
長 野 (21)	-	-	-	x	-	x	x	-	x
岐 阜 (22)	6,576	6,576	-	x	1	2	x	32	0
静 岡 (23)	26,419	26,419	-	25,626	240	20,312	3,105	1,605	8
愛 知 (24)	13,531	13,531	-	10,982	34	789	2,601	2,612	x
三 重 (25)	3,777	3,777	-	1,091	177	5,561	362	2,183	-
滋 賀 (26)	9,206	9,206	-	1,388	-	4	-	47	x
京 都 (27)	1,681	1,681	-	x	x	99	316	x	x
大 阪 (28)	6,901	6,901	-	x	34	75	119	482	347
兵 庫 (29)	46,360	46,360	-	3,960	41	5,505	x	161	x
奈 良 (30)	30	30	-	x	-	-	-	-	x
和 歌 山 (31)	1,734	1,734	-	x	30	1,816	4,042	305	x
鳥 取 (32)	1,802	1,802	-	15,712	x	5,598	x	2,623	-
島 根 (33)	6,674	6,674	-	1,062	x	5,128	11	61	2
岡 山 (34)	17,825	17,825	-	439	21	x	227	-	-
広 島 (35)	x	7,345	x	9,884	x	2	3,666	102	1
山 口 (36)	40,224	33,989	6,235	19,881	289	3,507	1,314	3,046	x
徳 島 (37)	1,250	1,250	-	1,078	2	216	1,227	x	x
香 川 (38)	2,430	2,430	-	4,405	-	5	3,575	-	x
愛 媛 (39)	12,643	12,533	110	7,197	9	775	3,315	740	976
高 知 (40)	1,994	1,994	-	1,387	90	1,738	858	x	-
福 岡 (41)	23,372	12,319	11,053	6,309	x	865	x	3,346	8
佐 賀 (42)	7,792	7,792	-	3,287	42	2,196	145	2,604	x
長 崎 (43)	x	9,001	x	3,992	158	3,361	5,240	450	0
熊 本 (44)	2,185	2,185	-	x	x	42	2,109	23	x
大 分 (45)	340	340	-	2,893	29	5,254	1,160	3	x
宮 崎 (46)	3,167	3,167	-	568	50	1,189	975	x	-
鹿 児 島 (47)	9,100	9,100	-	10,944	x	5,480	1,422	153	1
沖 縄 (48)	x	2,163	x	58	-	x	-	-	4

節 製 品	そ の 他 の 食 用 加 工 品					焼・味付のり	生鮮冷凍 水産物	
	計	塩 辛 類	水産物漬物	調味加工品	そ の 他			
t 81,061	t 354,848	t 15,003	t 57,742	t 216,625	t 65,478	千枚 6,755,532	t 1,366,166	(1)
x	46,897	7,191	10,244	26,141	3,321	128,358	236,632	(2)
x	18,114	1,090	10,388	4,541	2,095	-	66,862	(3)
3	5,259	13	2,570	488	2,188	-	71,529	(4)
198	21,968	3,382	8,259	9,057	1,270	200,390	161,106	(5)
-	525	x	125	400	x	-	928	(6)
-	2,178	59	759	x	x	-	515	(7)
x	4,116	x	2,172	1,018	x	93,495	10,563	(8)
35	17,642	1	215	15,554	1,872	x	129,570	(9)
x	424	x	x	x	146	164,976	154	(10)
x	2,283	x	x	1,358	x	245,971	x	(11)
x	9,399	x	1,019	x	826	209,786	2,386	(12)
401	7,237	-	1,131	2,356	3,750	648,023	174,472	(13)
1,752	2,284	x	1,678	x	-	317,878	x	(14)
269	3,592	x	945	1,530	x	116,029	2,280	(15)
x	10,374	167	8,481	1,053	673	x	1,511	(16)
x	2,723	344	325	1,888	166	-	3,012	(17)
x	2,183	24	399	1,605	155	-	10,548	(18)
x	1,696	x	400	1,281	x	-	622	(19)
x	2,738	-	78	x	x	-	-	(20)
25	x	x	36	x	2	36,179	24	(21)
21	268	4	x	231	x	-	525	(22)
15,140	12,131	548	1,246	5,844	4,493	173,715	664	(23)
2,240	10,534	28	2,099	8,306	101	654,121	13,668	(24)
377	12,189	46	115	10,391	1,637	312,586	137,663	(25)
-	583	x	26	555	x	-	266	(26)
2,940	1,827	x	861	626	x	41,734	5,168	(27)
1,059	8,009	-	x	5,975	x	409,530	2,825	(28)
x	26,193	76	948	22,734	2,435	259,560	8,454	(29)
80	x	-	x	66	-	-	-	(30)
1,359	4,282	x	x	282	3,991	15,964	1,800	(31)
-	4,714	2	124	2,553	2,035	-	71,505	(32)
x	2,796	27	111	2,434	224	-	8,704	(33)
x	3,052	125	114	2,302	511	5,096	1,452	(34)
x	19,550	17	70	18,727	736	162,951	6,864	(35)
x	13,327	356	75	12,664	232	25,999	5,423	(36)
x	220	x	x	88	0	42,176	2,287	(37)
x	8,774	-	-	x	x	31,823	874	(38)
7,928	10,717	-	x	6,340	x	5,369	9,711	(39)
2,630	1,801	63	x	857	x	x	396	(40)
381	17,252	93	424	15,758	977	1,176,944	8,896	(41)
x	4,044	12	202	3,561	269	666,855	28,704	(42)
403	2,475	391	44	1,542	498	128,889	96,395	(43)
11,073	3,909	43	97	1,381	2,388	285,806	4,024	(44)
x	8,469	2	x	493	x	x	26,430	(45)
x	5,309	1	x	1,566	x	-	27,274	(46)
26,414	9,724	42	132	3,166	6,384	-	21,911	(47)
x	615	5	-	397	213	x	1,362	(48)

## 【調査の概要】

### 1 調査の目的

本調査は、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3,627経営体で、うち有効回収数は3,490経営体（有効回収率96.2%）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29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：塩さけ、新巻さけ、堅塩さけ、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、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																	
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td data-bbox="165 560 277 768">節類</td> <td data-bbox="277 560 1430 768">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</td> </tr> <tr> <td data-bbox="165 768 277 869">かつお節</td> <td data-bbox="277 768 1430 869">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</td> </tr> <tr> <td data-bbox="165 869 277 934">かつおなまり節</td> <td data-bbox="277 869 1430 934">かつおを原料とするなまり節</td> </tr> <tr> <td data-bbox="165 934 277 999">さば節</td> <td data-bbox="277 934 1430 999">さばを原料とする節類</td> </tr> <tr> <td data-bbox="165 999 277 1099">その他の節類</td> <td data-bbox="277 999 1430 1099">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</td> </tr> <tr> <td data-bbox="165 1099 277 1308">けずり節</td> <td data-bbox="277 1099 1430 1308">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</td> </tr> <tr> <td data-bbox="165 1308 277 1373">かつおけずり節</td> <td data-bbox="277 1308 1430 1373">かつおを原料とするけずり節</td> </tr> <tr> <td data-bbox="165 1373 277 1503">その他のけずり節</td> <td data-bbox="277 1373 1430 1503">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</td> </tr> </table>	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	
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	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
	（続き） 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（いかだ焼）、魚粉でんぶ、魚せんべい、蒲焼、照焼、姿焼、焼ふぐ、味付ふぐ、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 <sup>2</sup> 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、漁業センサス結果と水産加工統計調査結果を直接比較して利用する場合には留意願いたい。
- (2) この資料の詳細な数値については、ホームページに掲載（平成30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「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/index.html>

#### 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/>



**漁業センサス**

平成30年11月1日現在で、水産業を営んでいる方などを対象に、2018年漁業センサスを実施します。

（流通加工調査については平成31年1月1日現在）

調査票が届きましたら、記入の御協力をお願いいたします。  
また、調査票はオンラインによる回答も可能です。