

# 2018年漁業センサス 魚市場調査票 記入の仕方



## ◆ 2018年漁業センサスとは

「漁業センサス」とは、漁業に関する国勢調査ともいべき大切な調査で、我が国漁業の基本構造等を明らかにし、水産行政の企画・立案等に活用することを目的に、5年に1度実施しています。

漁業や漁村の振興政策の策定など、水産行政の基礎となるものですので、ご協力をお願いいたします。



## ◆ 秘密の保護について

農林水産省の職員が、記入内容を他に漏らしたり、課税等、統計以外の目的に使うことは、法律で厳しく禁じられていますので、ありのままの記入をお願いいたします。

### 《 調査票記入にあたっての注意 》

- 調査票を記入する際は、この「記入の仕方」をよくお読みください。
- 黒の鉛筆またはシャープペンシルで記入してください。
- 数字は1マスに1字ずつ算用数字で右に詰めて記入してください。
- 該当のある項目だけ記入し、それ以外の項目には何も記入しないでください。（-（バー）や0（ゼロ）を記入する必要はありません。）

- ◆ 調査の内容、調査票の記入方法などについて、わからない点がありましたら、コールセンターにお問い合わせください。

調査票の内容については、**本年（平成31年）1月1日現在**で記入する箇所と、過去1年間で記入する箇所があります。過去1年間の場合は、**平成30年1月1日から平成30年12月31日までの1年間**について記入してください。

基本指標番号等の記載は、そのままにしてください。

秘 農林水産省 統計法に基づく基幹統計調査 漁業構造統計	2018年漁業センサス 流通加工調査 <b>魚市場調査票</b> 平成31年1月1日調査	0701 様式調第7号 政府統計 統計法に基づく国の統計調査です。調査票情報の秘密の保護に万全を期します。			
大海区 都府県 (振興局)	市区町村	漁業地区	容体番号	市区町村名	漁業地区名
基本指標番号	0987654321001	〇〇市	〇〇		

○ この調査票は、統計の作成目的以外には使用せず、得られた個々の結果についても、外に漏らしたり課税などの資料に利用することはなく、秘密を厳守することが法律により定められていますので、ありのままをご記入ください。

○ 記入に当たっては、「魚市場調査票の記入の仕方」をよく読んでください。

○ 黒色の鉛筆またはシャープペンシルで記入し、間違えた場合は、消しゴムできれいに消してください。

★ 数字は、1マスに1つずつ、枠からはみ出さないように**右づめ**で記入してください。

★ マークを記入する欄は、下の記入例のように濃くぬりつぶしてください。

記入例 

:	:	:	9	8	7	6	5	4	0
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

  
つなげる すまをあげる

記入例 

0	●
---	---

★ マスが足りない場合は、一番左のマスにまとめて記入してください。

記入例 

1123
------

悪い例 

0	●	0
---	---	---

○ 調査票の内容については、本年（平成31年）の**1月1日現在**で記入する箇所と、過去1年間について記入する箇所があります。過去1年間の場合は、**平成30年1月1日から平成30年12月31日までの1年間**について記入してください。

● **調査票の記入及び提出は、オンラインでも可能です。**  
オンラインによる回答方法は、「オンライン調査システム操作ガイド」をご参照ください。

ここから記入してください

1 当てはまるもの一つに記入してください。

法人でない 法人である

201 

0	●
---	---

2 法人の場合は、法人番号（13桁）の記入をお願いします。

202 

5	0	0	0	0	1	2	0	8	0	0	0	1
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

法人番号を活用した統計の精度向上及び効率化の取組に使用させていただきます。個人のマイナンバー（12桁）を混って記入しないようご注意ください。

**法人番号**とは、①設立登記法人、②国の機関、③地方公共団体、④その他の法人や団体の皆様に指定される「13桁の番号」です。

産地出荷業者、加工業者、その他の2つ以上に当てはまる水産物買受人については、販売金額が最も多いもののみ計上し、重複させないでください。

倉庫や駐車場の面積は含めません。

小数点以下は、四捨五入してください。

0702

1 魚市場の中で水揚げまたは搬入された漁獲物を卸売りするために使用できる売場の最大面積を㎡単位で記入してください。

101 : : : 1 2 5 9

2 1月1日現在の魚市場に所属する水産物卸売業者と水産物買受人の業者数を記入してください。

		千	百	十	(業者)
水産物買受人	水産物卸売業者	111	:	:	1
	産地出荷業者	112	:	:	29
	加工業者	113	:	:	17
	その他	114	:	:	6

水産物買受人とは、水産物卸売業者から買い受ける産地出荷業者、加工業者等です。

産地出荷業者とは、水産物卸売業者から水産物を買受けて、他の卸売市場へ出荷する業者をいいます。

魚市場内の複数の卸売業者に同一の買受人が登録されている場合は、魚市場としての買受人数を記入し、重複させないでください。

3 魚市場における過去1年間（平成30年1月1日～12月31日）の取扱高について、数量欄に水産物取扱数量を、金額欄に水産物取扱金額（消費税を含む。）を記入してください。

	数	量					金額												
		千	百	万	万	千	百	十	千	百	十	万	千	百	十	万			
合計 ①+②	121	:	:	:	:	6	0	6	9	:	:	:	:	1	6	1	3	0	5
うち、活魚	122	:	:	:	:	1	1	8		:	:	:	:	1	3	1	5	1	
水揚量 ①	123	:	:	:	:	5	3	8	9	:	:	:	:	1	1	5	6	7	5
搬入量 ②	124	:	:	:	:	6	8	0		:	:	:	:	4	5	6	3	0	
うち、輸入品	125	:	:	:	:	1	3	0		:	:	:	:	8	4	6	6		

合計は、水揚量と搬入量の合計を記入してください。

千の位を四捨五入して万円単位で記入してください。

機器があっても、水産物の品質や衛生等の管理を目的としていない場合は当てはまりません。

数量は、過去1年間に魚市場で取り扱われた水産物（活魚、生鮮品、冷凍品及び加工品）の数量です。また、第1次水揚量（内水面漁業、養殖業による生産品を含む。）のほか、他の漁業地域からの搬入量及び輸入品を含みます。

金額は、数量欄で記入した、魚市場で取り扱われた数量に対応する総金額（消費税を含む。）を記入してください。

魚市場において、水産物の品質・衛生等の管理を目的として設置されている機器について、当てはまるものすべてに記入してください。

海水殺菌装置	砕氷・製氷機	脱臭装置、排ガス処理装置	水産加工機器	その他
131	●	●	0	0

海水殺菌装置とは、海水の殺菌・減菌を目的とした装置

砕氷・製氷機とは、氷がけ等、魚市場内で使用する氷を製造するための装置

出荷用保冷車や漁船の船艙に積むための氷のみを製造する目的の装置は含めません。

脱臭装置、排ガス処理装置とは、建物内の空気の新浄を目的とした装置

水産加工機器とは、フィレマシーン、包装機などの水産物の一次加工、バック作業等を自動で行うための装置

調査は以上で終わりです。ご協力ありがとうございました。



調査項目はここまでです。  
お忙しい中、最後までご協力いただき誠にありがとうございました。

# 2018年漁業センサス 流通加工調査冷凍・冷蔵、水産加工場調査票



## 記入の仕方

### ◆ 2018年漁業センサスとは

「漁業センサス」とは、漁業に関する国勢調査ともいべき大切な調査で、我が国漁業の基本構造等を明らかにし、水産行政の企画・立案等に活用することを目的に、5年に1度実施しています。

漁業や漁村の振興政策の策定など、水産行政の基礎となるものですので、ご協力をお願いいたします。



### ◆ 秘密の保護について

統計調査員や農林水産省の職員が、個人の調査内容を他に漏らしたり、課税等、統計以外の目的に使うことは、法律で厳しく禁じられていますので、是非ありのままの記入をお願いいたします。

### 《 調査票記入にあたっての注意 》

- 調査票を記入する際は、この「記入の仕方」をよくお読みください。
- 黒の鉛筆またはシャープペンシルで記入してください。
- 数字は1マスに1字ずつ算用数字で右に詰めて記入してください。
- 該当のある項目だけ記入し、それ以外の項目には何も記入しないでください。（-（バー）や0（ゼロ）を記入する必要はありません。）

- ◆ 調査の内容、調査票の記入方法などについて、わからない点がありましたら、コールセンターにお問い合わせいただくか、統計調査員が訪問した際にご質問ください。

# ◆ はじめに ～ 回答が必要な調査項目の確認

- 統計調査員が事業所で営んだ事業等に基づき、**調査票の1ページ（表紙）**の**上部中央に事業所の区分**を記載しています。
- 記載された区分に対応して回答が必要な調査項目が異なりますので、**まずそちらをご確認の上、回答に進んで下さい。**

## ① 冷凍・冷蔵工場の場合

↓ こちらの調査項目にご回答ください。

- I 事業所の概要（調査票2ページ）
- II 冷凍・冷蔵工場（調査票3ページ）

## ② 水産加工場の場合

↓ こちらの調査項目にご回答ください。

- I 事業所の概要（調査票2ページ）
- III 水産加工場（調査票4～6ページ）

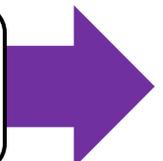
## ③ 冷凍・冷蔵工場と水産加工場両方の場合

↓ こちらの調査項目にご回答ください。

- I 事業所の概要（調査票2ページ）
- II 冷凍・冷蔵工場（調査票3ページ）
- III 水産加工場（調査票4～6ページ）

## 【調査票1ページ（表紙）】

各調査項目に関する記入の仕方は、次のページ以降をご確認いただき、ご記入をお願いします。



調査票の内容については、**本年（平成31年）1月1日現在及び前年（平成30年）11月1日現在**で記入する箇所と、過去1年間で記入する箇所があります。過去1年間の場合は、**平成30年1月1日から12月31日までの1年間について**記入してください。

基本指標番号等は調査員が記入しますので、何も記入しないでください。

# 両方

2018年漁業センサス  
流通加工調査  
冷凍・冷蔵、水産加工場調査票  
平成31年1月1日調査

0801  
様式調査8号  
政府統計  
統計法に基づく国の  
統計調査です。調査  
票情報の秘密の保護  
に努めます。

秘  
農林水産省  
統計法に基づく基幹統計調査  
漁業構造統計

基本指標番号	9999	21001	235006	市区町村名 〇〇市	漁業地区名 △△
--------	------	-------	--------	--------------	-------------

○ この調査票は、統計の作成目的以外には使用せず、得られた個々の結果についても、外に漏らしたり課税などの資料に利用することなく、秘密を厳守することが法律により定められていますので、ありのままをご記入ください。

○ 記入に当たっては、「冷凍・冷蔵、水産加工場調査票の記入の仕方」をよく読んでください。

○ 黒色の鉛筆またはシャープペンシルで記入し、間違えた場合は、消しゴムできれいに消してください。

★ 数字は、1マスに1つずつ、枠からはみ出さないように**右づめ**で記入してください。

★ マークを記入する欄は、下の記入例のように濃くぬりつぶしてください。

記入例  つなげる すきまをあける

記入例  →

★ マスが足りない場合は、一番左のマスにまとめて記入してください。

記入例  悪い例  →

○ 調査票の内容については、本年（平成31年）の**1月1日現在**、前年（平成30年）の**11月1日現在**で記入する箇所と、過去1年間について記入する箇所があります。過去1年間の場合は、**平成30年1月1日から平成30年12月31日までの1年間について**記入してください。

● **調査票の記入及び提出は、オンラインでも可能です。**  
オンラインによる回答方法は、「オンライン調査システム操作ガイド」をご参照ください。

**ここから記入してください**

1 当てはまるもの一つに記入してください。

法人でない 法人である

401

↓

2 法人の場合は、**法人番号（13桁）**の記入をお願いします。

402

法人番号を活用した統計の精度向上及び効率化の取組に使用させていただきます。  
個人のマイナンバー（12桁）を誤って記入しないようご注意ください。

- ・法人番号の記入をお願いします。
- ・法人番号とは、①設立登記法人、②国の機関、③地方公共団体、④その他の法人や団体の皆様に指定される「13桁の番号」です。

- ・「水産加工業」とは、水産物を原料として食料品、飼肥料等を加工製造する事業をいいます。
- ・漁業協同組合における信用、購買、販売、共済等は「その他」に当てはまります。

0802

### I 事業所の概要

- 1 過去1年間（平成30年1月1日～平成30年12月31日）に事業所で営んだ事業について当てはまるものをすべてに記入してください。  
また、そのうち事業の収入が最も多かったものについて、当てはまるもの一つに記入してください。

冷蔵倉庫業とは、冷凍・冷蔵施設で寄託品の保管を行う事業で、倉庫業法（昭和31年法律第121号）に基づくものをいいます。  
水産物卸売業とは、水産物を出荷者からの販売委託または買い受けて卸売りする事業をいいます。  
水産物仲卸（買）業とは、水産物を卸売業者から買い、小売店などに販売する事業をいいます。  
水産物小売業とは、水産物仲卸（買）業者から水産物を買ひ、消費者に販売する事業をいいます。

冷蔵倉庫業	水産加工業	漁業・養殖業	水産物卸売業	水産物仲卸（買）業	水産物小売業	その他
-------	-------	--------	--------	-----------	--------	-----

営んだ事業（該当すべてにマーク）	101	●	●	○	○	○	○	○
収入が最も多かった事業（一つにマーク）	102	○	●	○	○	○	○	○

- 2 平成30年11月1日現在の事業所における従業者数を記入してください。

	千	百	十	男		女		
				(人)	(人)	(人)	(人)	
常時従業者 111	:	:	:	2	0	:	2	5
うち、雇用人 112	:	:	:	1	8	:	2	4
その他 113	:	:	:	6	:	:	1	0

	千	百	十		
				(人)	(人)
うち、外国人 常時従業者 114	:	:	:	:	1
その他 115	:	:	:	:	2

常時従業者とは、実務にたずさわらない事業主、他の会社等へ出向・派遣している人及び研修生を含まない、次の①～④のいずれかに該当する人をいいます。

- ① 個人事業主及び無給の家族従事者
- ② 有給の役員（役員報酬の賃金・給与体系の人）
- ③ 雇用人（賃金・給与（現物給与を含む。）を支給されている人）  
・ 役員の肩書きがあるものの、役員報酬ではなく、雇用人と同じ賃金・給与体系の人  
・ 期間を定めずに従事している人  
・ 1か月以上の期間を定めて従事している人
- ④ 出向・派遣受入者  
・ 1か月以上の期間を定めて従事している人

雇用人とは、常時従業者のうち③の「雇用人」に該当する人をいいます。

その他とは、常時従業者以外の従業者をいいます。

- ・ 1か月未満の期間を定めて雇用されている人
  - ・ 日々雇用（日雇い）されている人、など
- 外国人には、「常時従業者」及び「その他」のそれぞれに含まれている外国人の人数を記入してください。

なお、外国人技能実習制度における雇用契約に基づく技能等修得活動及び修得した技能等を要する業務に従事している場合は従業者に含めますが、講習による知識修得活動期間中の人は従業者に含めません。

2

記入する際に参考としてください。

このページは冷凍・冷蔵施設（合計10馬力以上）がある場合にご記入ください。

- ・主機の出力が10馬力未満でも、複数の施設の合計が10馬力以上の事業所は対象に含めます。
- ・販売目的のための氷のみを製造している場合は、冷凍・冷蔵工場に当てはまりません。

0803

II 冷凍・冷蔵工場

以下に該当する場合は、このページを記入してください。  
該当しない場合は次のページへ進んでください。

主機10馬力（7.5kw）以上の冷凍・冷蔵施設を所有し、調査日前1年間（平成30年1月1日～平成30年12月31日）に水産物を低温保管した事業所または水産物の凍結作業を行った事業所が対象です。  
なお、冷蔵倉庫業の他、水産加工場が所有する主機10馬力（7.5kw）以上の自家用冷凍・冷蔵施設で、加工原料や製品を保管した場合も含めます。

1 事業所の冷凍・冷蔵施設の用途について、当てはまるもの一つに記入してください。

営業用とは、倉庫業法に基づき営業許可を受けた冷蔵倉庫で、水産物の保管に用いるものをいい、自営品のみを扱った工場であっても、倉庫業法に基づくものは含めます。  
自家用とは、倉庫業法に基づかない冷蔵倉庫で、水産物の保管に用いるものをいい、寄託品を扱っている工場であっても、倉庫業法に基づかないものは含めます。

	営業用	自家用
201	●	○

「寄託品」とは、顧客から委託を受けて保管している水産物をいいます。

2 過去1年間に事業所の冷凍・冷蔵施設を利用した利用者について、当てはまるものすべてに記入してください。

また、そのうち入庫量が最も多かった利用者について、当てはまるもの一つに記入してください。

漁業協同組合等には、漁業協同組合の他、漁業生産組合及び漁業協同組合連合会を含めます。  
漁業者には、個人の他、会社等の法人を含めます。  
水産加工業協同組合等には、水産加工業協同組合の他、水産加工業協同組合連合会、その他の加工組合（事業協同組合、企業組合等）を含めます。  
加工業者には、個人の他、会社等の法人を含めます。

	寄託品						自営品
	漁業協同組合等	漁業者	水産加工業協同組合等	加工業者	卸売業者	買受人	

「自営品」とは、自家や自社など貴事業所の水産物をいいます。

利用者 (該当すべてにマーク)	211	○	●	○	●	○	○	○	○	●
入庫量が最も多かった利用者 (一つにマーク)	212	○	○	○	○	○	○	○	○	○

3 平成31年1月1日現在の事業所における冷凍・冷蔵施設の冷蔵能力（収容トン数）及び1日当たりの凍結能力をトン単位で記入してください。

冷蔵能力	221	:	1	4	2	1	0	凍結能力	222	:	:	:	:	9	0
------	-----	---	---	---	---	---	---	------	-----	---	---	---	---	---	---

(冷蔵能力の換算率) 1m<sup>3</sup> = 0.4トン

「冷蔵能力」とは、常時10℃以下で保持し得る、通常の収容能力をいいます。

「凍結能力」とは、通常の状態において生産し得る1日当たりの凍結能力をいいます。

このページは、水産加工品（冷凍水産物を含みます。）を製造している場合にご記入ください。

- ・ 冷凍すり身を原料として加工品を製造している場合は、水産加工品に含めます。
- ・ 加工度の低いゆでだこ、ゆでがに等ゆでたまま販売するものは含めません。ただし、ゆでた後に凍結し保存性を高めている場合は、生鮮冷凍水産物として水産加工品に含めます。

0804

Ⅲ 水産加工場

以下に該当する場合は、このページ以降を記入してください。  
該当しない場合は、終わりです。ご協力ありがとうございました。

調査日前1年間（平成30年1月1日～平成30年12月31日）に、販売を目的として、水産物を原料として加工製造を行った事業所の方が対象です。

なお、漁業を営む事業所・世帯であっても、加工製造のための作業場等を有し、かつ専従の従事者を雇って加工製造を行っている場合も対象となります。

※ 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、生鮮冷凍水産物及び飼肥料等のことです。

1 過去1年間に事業所で生産したすべての水産加工品について、その種類ごとに生産量をkg単位で記入してください。

- ・ kg単位で記入してください。
- ・ 500g～999gは切り上げて1kgとし、499g以下は切り捨てて0kgとしてください。

		301 生産量						301 生産量						
		千	百	十	万	千	百	千	百	十	万	千	百	
		(kg)						(kg)						
ねり製品	かまぼこ類 ①	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	魚肉ハム・ソーセージ類 ②	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	冷凍食品	かに類 ③	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		その他 ④	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
	水産物調理食 ⑤	:	:	:	:	:	56	:	:	:	:	:	:	
素干し品	するめ ⑥	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	いわし ⑦	:	:	:	:	3970	:	:	:	:	:	:	:	
塩干し品	その他 ⑧	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	干しいわし ⑨	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	干しあじ ⑩	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	干しさんま ⑪	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	干しさば ⑫	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	干しかれい ⑬	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	干しほっけ ⑭	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	干しはたはた ⑮	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	その他 ⑯	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	煮干し品	煮干しいわし ⑰	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
しらす干し ⑱		:	:	:	:	:	:	:	:	:	500	:	:	
煮干しいかなご・こうなご ⑲		:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
干し貝柱 ⑳		:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
その他 ㉑		:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
塩蔵品		塩蔵いわし ㉒	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		塩蔵さば ㉓	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		塩蔵さけ・ます ㉔	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		塩蔵たら・すけとうだら ㉕	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		塩蔵さんま ㉖	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
その他 ㉗		:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
くん製品 ㉘		:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
缶・びん詰 ㉙	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:		
寒天 ㉚	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:		
油 ㉛	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:		
飼肥料 ㉜	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:		

加工品の記入に当たっては、記入の仕方9ページの「記入に当たっての留意点」及び10～17ページの「水産加工品品目分類表」を参照してください。

このページは、水産加工品（冷凍水産物を含みます。）を製造している場合にご記入ください。

加工品の記入に当たっては、記入の仕方9ページの「記入に当たっての留意点」及び10～17ページの「水産加工品品目分類表」を参照してください。

・kg単位で記入してください。  
 ・500g～999gは切り上げて1kgとし、499g以下は切り捨てて0kgとしてください。

0805

		301 生産量					301 生産量						
		千	百	十	万	千	百	十	万	千	百	十	
		(kg)											
節製品	かつお節	33	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	かつおなまり節	34	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	さば節	35	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	その他	36	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	けずり節	かつお	37	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
		その他	38	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	その他の食用加工品	いか塩辛	39	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		水産物漬物	40	:	:	2	0	6	0	:	:	:	:
		こんぶつくだ煮	41	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
		乾燥・焙焼・揚げ加工品(いか製品)	42	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
その他		43	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
生鮮冷凍水産物	冷凍まぐろ類	44	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	冷凍かつお類	45	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	冷凍さけ・ま	46	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	冷凍いわし類	47	:	3	8	8	5	0	0	:	:	:	
	冷凍まあじ・むろあじ類	48	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	冷凍さば類	49	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
生鮮冷凍水産物(つづき)	冷凍さんま	50	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	冷凍たら類	冷凍まだら	51	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
		冷凍すけとら	52	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	冷凍ほっけ	53	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	冷凍いかなご・こうなご	54	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	冷凍はたはた	55	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	冷凍たい類	56	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	冷凍ほたてがい	57	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	冷凍いか類	58	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	冷凍かに類	59	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	冷凍かき類	60	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	その他冷凍魚類・冷凍水産物類	61	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
	冷凍すり身	すけとら	62	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
		いわし・さば	63	:	6	1	0	0	0	:	:	:	
		ほっけ	64	:	:	:	:	:	:	:	:	:	
その他		65	:	:	:	:	:	:	:	:	:		
焼・味付のり	66	:	:	:	:	:	:	:	:	:	百枚		

原料の板のりに換算した枚数を記入してください。

2 過去1年間に事業所で生産したすべての水産加工品について、**年間の販売金額が最も多かった種類を、上記1の番号①～66から一つ選んで記入してください。**

年間販売金額第1位の水産加工品の種類 311 47

「焼・味付のり」については、十の位を四捨五入して百枚単位で記入してください。

このページは、水産加工品（冷凍水産物を含みます。）を製造している場合にご記入ください。

10億円以上の場合は、10億円以上にマークし、金額も記入してください。

0806

3 過去1年間の事業所における水産加工品の販売金額（消費税を含む。）について、**当てはまるもの一つ**に記入してください。

100万円未満	100万円500万円未満	500万円1,000万円未満	1,000万円5,000万円未満	5,000万円1億円未満	1億円5億円未満	5億円10億円未満	10億円以上
321	0	0	0	0	0	0	0

水産加工品以外の製品を販売している場合は、事業所の総販売金額（消費税を含む。）のうち、水産加工品のみ販売金額（消費税を含む。）に該当する区分に記入してください。

「10億円以上」の場合は、金額も記入してください。

千億 百億 十億 (億円)  
322 : : : :

製造した水産加工品を自社の他事業所へ加工原料として提供した場合には、その分の金額は販売したものとして見積もってください。

四捨五入して億円単位で記入してください。

4 過去1年間の事業所における水産加工品の出荷先について、**当てはまるものすべて**に記入してください。

流通業者は、卸売業者等に国内向けに出荷している場合をいいます。  
小売業者は、スーパー（量販店含む）、生協、鮮魚商等へ出荷している場合をいいます。  
自家販売・直売所は、自家店舗、通販、インターネット販売、行商などで消費者へ直接販売している場合、または、直売所、道の駅などで場所を借りて販売している場合をいいます。  
海外向け（輸出）は、貿易商社や団体を通じてなどして、海外向けに出荷（輸出）している場合をいいます。

漁業協同組合	加工業者	流通業者	小売業者	外食産業・給食業者等	卸売市場・荷さばき所	自家販売・直売所	その他	海外向け（輸出）
331	0	0	0	0	0	0	0	0

5 過去1年間の事業所における原材料（水産動植物）の仕入れ状況について

(1) 原材料に占める国産品の割合（重量ベース）について、**当てはまるもの一つ**に記入してください。

すべて国産	70%以上	50%未満	30%未満	30%未満	すべて輸入
341	0	0	0	0	0

これらを選んだ場合は(2)もお答えください。

(2) 事業所における国産原材料の仕入れ先について、**当てはまるものすべて**に記入してください。

漁業者	漁業協同組合	その他
342	0	0

漁業協同組合には、漁業協同組合が開設する魚市場から仕入れた場合を含めてください。  
その他には、漁業を営む事業所・世帯において加工原料を自ら漁獲・収穫している場合も含めてください。

事業所で取り扱う加工品の原材料のうち、水産動植物のみについて記入してください。

・「漁業者」には水産加工組合等を通じた共同仕入れにより漁業者から仕入れた場合を含めます。  
・その他には次の場合を含めます。  
①漁業協同組合以外が開設している魚市場  
②水産物仲卸業者、商社、加工業者等

調査は以上で終わりです。ご協力ありがとうございました。



調査項目はここまでです。  
お忙しい中、最後までご協力いただき誠にありがとうございました。

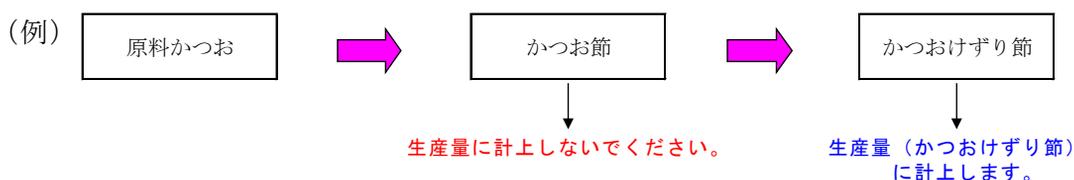
調査票 4～5 ページの水産加工品の生産量については、こちらの留意点を確認の上、記入してください。

## 記入に当たっての留意点

### ○ 計上する生産量について

- 生産量は、かまぼこ板などの不可食部分の重量や、つくだ煮、塩辛の缶・瓶等の重量を除いた内容重量を記入してください。
- 単に焼いたもの、煮たもの、またはこれらを冷蔵保存したものは生産量に計上しないでください。
- 水産加工品を同一事業所で一貫生産する場合、製品によってはいくつかの段階を経て製品となる場合があります。このような場合は、**最終段階の製品の生産量**に計上してください。

例えば、かつおけずり節は、原料かつおをかつお節にし、それを削って製品としますが、中間生産物であるかつお節の生産量は計上しないでください。



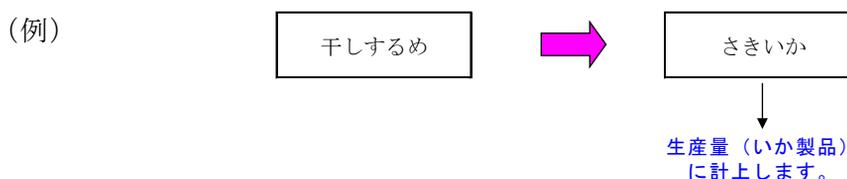
ただし、生鮮品を凍結した後に加工した場合は、**生鮮冷凍水産物と該当加工品の生産量として、それぞれに計上してください。**



また、水産加工品を製造工程の途中で販売した場合は、これが調査品目に該当する場合については、販売した部分のみを生産量に計上します。



- 水産加工品を購入し、それを再加工して新たな水産加工品とした場合は、生産量に計上します。ただし、再包装だけのものは除きます。



- 製造工程の途中で廃棄された加工品（不良品等）の数量は計上しないでください。
- 自家用として消費した加工品の数量は、生産量に含めます。
- 水産物原料が50%未満の水産加工品は、生産量に含めないでください。

### 水産加工品品目分類表

品目分類	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をいいます。</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」にそれぞれ計上します。</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をいいます。</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>

ねり製品 (つづき)	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、密封加熱したものをいいます。</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みます。）をいいます。</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」でしたが、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りました。</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をいいます。</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ります。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ます。</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」に計上します。  (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します。  (3) 輸入冷凍食品  ⇒ 調査対象から除外します。ただし、国内の加工場が再凍結、包装したものは、「冷凍食品」として取り扱います。</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凍結し包装したものをいいます。
	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をいいます。 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をいいます。 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

素干し品	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、乾燥品を含みます。
するめ	○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）  ○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
いわし	例：ごまめ、田作り、たたみいわし
その他	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
塩干品	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、凍乾品を含みます。
干しいわし	例：丸干しいわし、目刺し、ほほ刺し（えら刺し）、開きいわし
干しあじ	例：開きあじ、丸干しあじ
干しさんま	例：開きさんま、骨ぬきさんま、丸干しさんま
干しさば	例：開きさば、丸干しさば
干しかれい	例：丸干しかれい
干しほっけ	例：開きほっけ、丸干しほっけ
干しはたはた	例：丸干しはたはた、はたはた一夜干し
その他	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
煮干し品	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をいいます。  注：釜上げ品のほか、煮塾圧搾脱脂後に、乾燥し原型を保持したものと及び焙り干し後に乾燥したものを含みます。
煮干しいわし	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います。

煮干し品 (つづき)	煮干しいかなご・ こうなご	いかなご、こうなごの煮干し品
	干し貝柱	ほたてがいの貝柱を煮熟してから乾燥したものをいいます。 例：白乾（貝柱のみを乾燥したもの）、黒乾（むき身を乾燥した 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）をいいます。  注：圧搾した塩蔵品を含みます。	
	塩蔵いわし	例：塩いわし、一塩いわし、圧搾塩いわし
	塩蔵さば	例：塩さば、青切りさば
	塩蔵さけ・ます	例：塩ざけ、新巻ざけ、堅塩ざけ、塩ます、堅塩ます
	塩蔵たら・ すけとうだら	例：塩蔵開きたら、塩蔵開きすけとうだら
	塩蔵さんま	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）による製品を含みます。  注：魚介類を主原料とするハムは、「魚肉ハム・ソーセージ類」に計上します。	
缶・びん詰	魚介類を主原料とした食物を缶又はびんの容器に詰め、密封し、加熱殺菌したものをいい、単に、缶又はびんの容器に食物を詰めて密封しただけのものは、缶・びん詰としません。	
寒天	寒天原藻（てんぐさ、おごのり等）を加熱処理し、その抽出液を脱水乾燥したものをいいます。 例：角寒天、細寒天、フレーク寒天等	
油脂	魚介類、海産ほ乳類等の肉、内臓、骨等から採取する油脂をいいます。フィッシュソリュブルの原料となるものは、油脂とせず「飼肥料」とします。	
飼肥料	魚介類又はその廃棄物に、煮熟、圧搾、脱水、乾燥等の処理を施したもので、飼肥料として使用されるものをいいます。 例：身かす、あらかす、魚粉、ホールミール、フィッシュソリュブル等	

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（裸節にカビつけしたもの）等をいいます。
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をいいます。  注：そうだがつおを原料とするものは「その他の節類」に計上します。
かつおなまり節	かつおを原料とするなまり節をいいます。
さば節	さばを原料とする節類をいいます。
その他	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をいいます。
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みます。  〔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をいいます。
その他	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をいいます。
その他の食用加工品	
いか塩辛	いかの全部又は一部（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をいいます。  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します。  例：赤作り塩辛、白作り塩辛、黒作り塩辛
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をいいます。  注：近年出回っている、みそ、酒粕、塩こうじ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します。  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
こんぶつくだ煮	昆布を主原料として調味液（しょう油、食塩、砂糖、水あめ、香辛料、化学調味料等）で煮込んだ煮熟品をいいます。

	<p>乾燥・焙焼・揚げ加工品 (いか製品)</p>	<p>いか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まれます。</p> <p>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</p>
<p>そ の 他 の 食 用 加 工 品 （ つ づ き ）</p>	<p>その他</p>	<p>○塩辛類（いか塩辛を除く。） 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をいいます。</p> <p>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します。</p> <p>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</p> <p>○水産物つくだ煮類（こんぶつくだ煮を除く。） 魚介類や海藻類を調味液（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、角煮等をいいます。 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</p> <p>○乾燥・焙焼・揚げ加工品（いか製品を除く。） 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まれます。 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</p> <p>○その他の調味加工品 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のうち、加熱処理を行わないものをいいます。</p> <p>注：「加工処理」とは、煮熟、乾燥、焙焼、圧搾、冷却、伸展、裂き、ませあわせ等の処理の組み合わせをいいます。</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> <p>○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、シューマイ等のチルド食品</p> <p>[その他として取り扱わないもの] 水産物つくだ煮類以外の海藻加工品 例：もずく酢、根こんぶ、茎わかめ等</p>

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、すり身等のものをいいます。（なお、すり身については、原料魚ではなく「すり身」の該当欄に計上します。）
冷凍まぐろ類	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
冷凍かつお類	例：かつお、そうだがつお類（ひらそうだ、まるそうだ）
冷凍さけ・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
冷凍いわし類	例：まいわし、うるめいわし、かたくちいわし等
冷凍まあじ・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
冷凍さば類	例：まさば（ひらさば）、ごまさば（まるさば）等
冷凍さんま	
冷凍たら類	
冷凍まだら	例：まだら 注：底だら（キング、リング、ホキ、メルルーサ等）は「その他冷凍魚類・冷凍水産物類」に計上します。
冷凍すけとうだら	注：すけとうだらは「その他冷凍魚類・冷凍水産物類」に計上します。
冷凍ほっけ	通称ほっけ、きたのほっけと呼ばれているものをいいます。
冷凍いかなご・こうなご	
冷凍はたはた	
冷凍たい類	例：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）、いぼだい等
冷凍ほたてがい	注：ほたてがいの「みみ」のみを凍結したものは、「その他冷凍魚類・冷凍水産物類」に計上します。
冷凍いか類	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「その他冷凍魚類・冷凍水産物類」に計上します。
冷凍かに類	例：ずわいがに、べにずわいがに、がざみ等
冷凍かき類	例：岩がき、まがき、すみえがき、しかめがき等
その他冷凍魚類・冷凍水産物類	○冷凍魚類 例：かじき類、ひらめ、かれい類、にしん、さめ類、ぶり類、めぬけ類、きちじ、にぎす類、にべ、ぐち、えそ類、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・かき類以外の貝類、その他の水産動物類

生 鮮 冷 凍 水 産 物 ( つ づ き)	冷凍すり身	
	すけとうだら	
	いわし・さば	
	ほっけ	
	その他	例：にべ、ぐち、あじ等のすり身
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をいいます。</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ます。</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>	