

【水産食料品製造業】関連資料目次

【日本標準産業分類・平成21年工業統計(従業員4人以上)】

【日本の水産加工品】

【水産製品の加工歩留り率】

【加工歩留: 鮭】

【加工歩留: サバ】

【加工歩留: ホッケ】

・【水産食料品製造業】関連資料

【日本標準産業分類・平成21年工業統計(従業員4人以上)】

小分類	細分類	事業所数	製造品出荷額 (百万円)	主要な製品
水産食料品製造業	水産缶詰・瓶詰製造業	111	129,717	ツナ缶、サバ缶、イワシ缶等
	海藻加工業	885	319,062	寒天、のり製品、味付けめかぶ・もずく等
	水産練製品製造業	946	457,918	蒲鉾、竹輪、揚げ蒲鉾、魚肉ソーセージ等
	塩干・塩蔵品製造業	657	263,227	アジ開き、イワシ丸干し、干しシシャモ、塩サバ、塩サケ等
	冷凍水産物製造業	484	371,341	水産物の冷凍品(丸)(生鮮・加工・餌料・輸出向)
	冷凍水産食品製造業	918	620,438	水産物を原料として前処理を施した冷凍水産食品・冷凍調理品
	その他の水産食料品製造業	2,963	1,061,378	上記以外の水産食料品で、素干し(干しするめ他)、煮干し(しらす干し他)、くん製(スモークサーモン他)、節類(鰹節他)、塩辛(イカ塩辛他)、佃煮(こうなご佃煮他)、水産漬物(しめ鯖他)、調味加工品(みりん干し他)等
	合計	6,964	3,223,081	

『従業員数3人以下を含めた水産食料品製造業の総事業所数は、約1万と推定されこの内の1/3が当会の傘下加工業者である。』

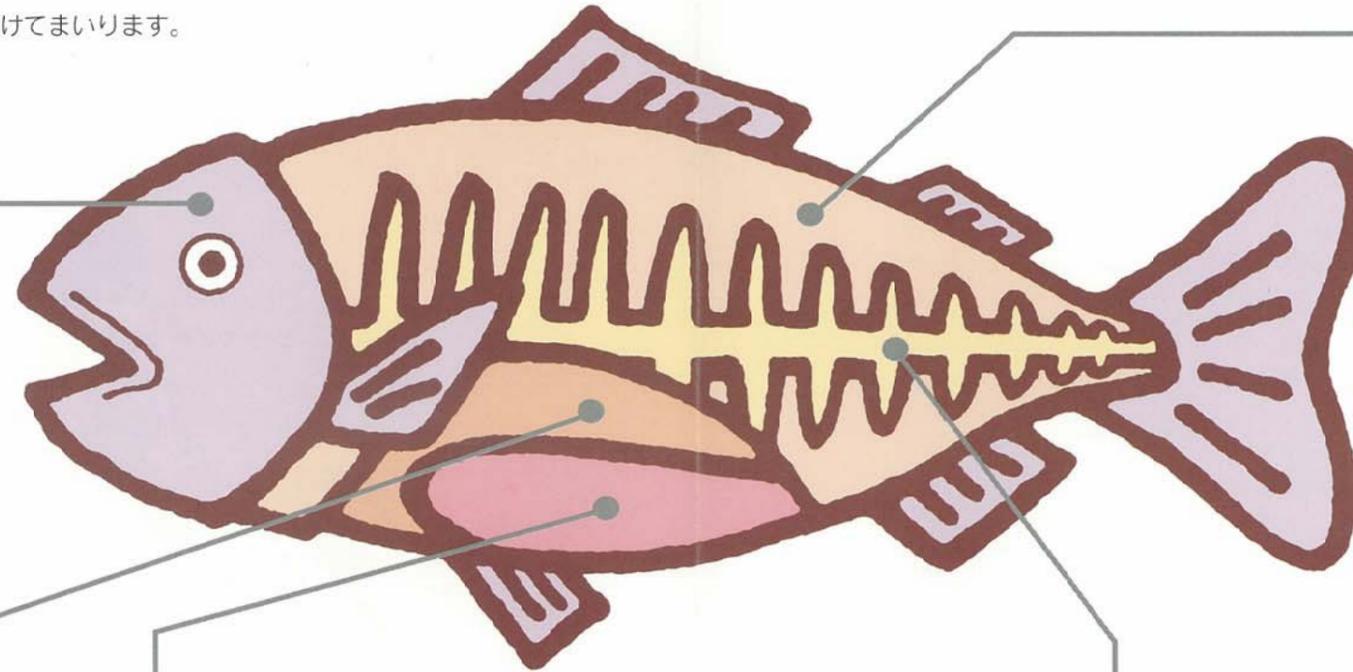
日本の水産加工品

わが国は、古来より水産物を大切な蛋白源として無駄なく利用してきており、その水産加工技術は、傷みやすい水産物に保存性を与える知恵として発達してきました。これからも限りある資源を有効に活用するため、日本の水産加工業界は、伝統的な技術を継承しつつ、新たな工夫を加えて多種多様な食品の提供への努力を続けてまいります。

Processed Fishery Products in Japan

From ancient times, Japan has fully utilized marine products such as fish, shellfish and seaweed as the most important source of protein for the Japanese people and developed every kind of technologies to preserve perishable marine products. Today, it is essential to make effective use of limited fishery resources without wastes. For this purpose, the Japanese fish processing industry continues to contribute towards supply of a great variety of seafood with the traditional ways of processing as well as innovated technologies.

魚介類の利用、いろいろ Variety of Processed Fishery Products



魚肉の利用 / Fish meat

塩・干品 / Dried or salted products



魚の身をそのまま乾燥または塩漬にしたもの / Dried or salted flesh of fish

漬物 / Tsukemono



魚の身を味噌、醤油、酒粕などに漬けたもの / Flesh of fish soaked / embedded in soy sauce or soybean paste or sake lees

鰯節 / Katuobushi



カツオの身を乾燥させたもの / Dried and cured skipjack

缶詰 / Canned products



魚肉を調理し旨に詰め殺菌したもの / Cooked, seasoned, canned and pasteurized fish

カマボコ / Kamaboko



魚肉の和風練り製品 / Surimi products, Japanese type

カニカマ / Kanikama



カニ風味の魚肉練り製品 / Imitation crab legs

魚肉ソーセージ / Fish sausage



魚肉の洋風練り製品 / Surimi products, Western type

頭部の利用 / Heads



DHA
マグロなどの頭部から抽出精製したもの / Docosahexaenoic acid extracted from heads of tuna



たまり醤油 / Tamari soy sauce
カツオの頭部を醤油に漬け発酵させたもの / Soy sauce fermented with heads of skipjack

内臓の利用 / Viscera



酒盗 / Shuto
カツオの内臓の塩辛 / Salted and fermented viscera of skipjack

卵巣の利用 / Ova



イクラ / Ikura
サケの卵の塩漬け / Salted salmon roe



タラコ / Tarako
スケトウダラの卵巣の塩漬け / Salted pollock roe



数の子 / Kazunoko
ニシンの卵の塩漬け / Salted herring roe

骨の利用 / Bones



中骨缶詰 / Canned backbones
サケの中骨の缶詰 / Canned backbones of salmon

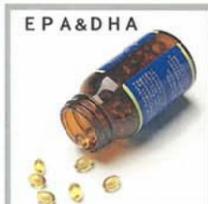


中骨スナック / Backbone snacks
ウナギの中骨を油で揚げたもの / Fried backbones of eel

残滓の利用 / Wastes of fish

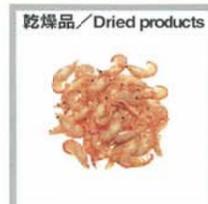


魚粉 / Fish meal
イワシなどを粉末にしたもの / Fish powder from sardine or other fish species



EPA & DHA
イワシなどの魚油から抽出精製したもの / Eicosapentaenoic acid and docosahexaenoic acid extracted from fish oil

甲殻類の利用 / Crustacean



乾燥品 / Dried products
甲殻類を乾燥したもの / Dried crustacean



キトサン / Chitosan
甲殻から抽出精製したもの / Chemicals extracted from crustacean

海藻の利用 / Seaweed



乾燥品 / Dried products
海藻(のり)を乾燥したもの / Dried seaweed (Nori)



佃煮 / Tsukudani
海藻(こんぶ)を味付け煮込んだもの / Cooked and seasoned seaweed (Konbu)

イカの利用 / Squid



スルメ / Surume
イカを乾燥したもの / Dried squid



塩辛 / Shiokara
イカを塩などに漬けたもの / Salted and fermented squid meat



珍味 / Tidbit products
調味またはくんせいなどにしたもの / Seasoned or smoked squid

貝類の利用 / Shellfish



乾燥品 / Dried products
貝類を乾燥したもの / Dried clams



カキエキス / Oyster extract
カキの栄養素を抽出したもの / Nutrients extracted from oyster

Ⅲ.【水産食料品製造業】関連資料

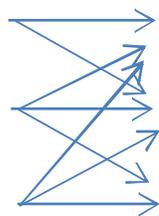
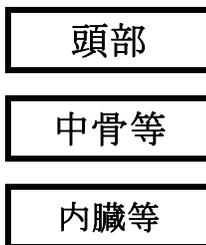
1. 水産製品の加工歩留り率(%)

	ラウンド(丸)	セミドレス(頭付、エラ・ハラ抜き)	ドレス(頭・エラ・ハラ抜き)	フィレ(3枚おろし、頭、エラ・ハラ・中骨・尾びれ抜き)
カツオ類	100	—	70-75	60-70
マグロ類	100	—	70-75	50-55
サケ類	100	85-90	70-75	60-65
サバ	100	85-90	70-75	60-65
アジ	100	80-85	55-60	45-50
イワシ	100	80-85	60-65	45-50
ホッケ	100	85-90	65-70	45-50
マダラ	100	80-85	60-65	45-50
	ラウンド(丸)	胴(耳付)	足	軟骨
マイカ	100	40-50	15-20	3-5

2. 利用部位による残滓発生率(%)

⇒	セミドレス(頭付、エラ・ハラ抜き)他	⇒	フィレ(3枚おろし、頭、エラ・ハラ・中骨・尾びれ抜き)他
⇒	—	⇒	30-40(かつお節)
⇒	—	⇒	45-50(切り身)
⇒	10-15(荒巻)	⇒	35-40(定塩フィレ)
⇒	10-15(青切り)	⇒	35-40(定塩フィレ)
⇒	15-20(開き)	⇒	50-55(調味)
⇒	0-5(丸干し)	⇒	45-50(みりん干し)
⇒	10-15(開き)	⇒	30-35(センターカット)
⇒	—	⇒	50-55(塩蔵3枚おろし)
	⇒ 胴(耳付)、足、軟骨		
	⇒ 25-35(干しするめ)		

3. 残滓の再利用(用途)



食用等:有効成分の抽出(EPA, DHA, キトサン、カルシウム等)、酒盗、ダシ、中骨缶詰等

餌料:冷凍餌料、魚粉等

肥料:魚かす等

IV. 加工別歩留

鮭

塩蔵：荒巻さけ(セミドレス切身商品) (90%)



⇒残滓発生率10%

水産漬物：漬け魚(切身) (55%)



⇒残滓発生率45%

塩蔵：定塩フィレ(60%)



⇒残滓発生率40%

V. 加工別歩留

サバ

塩蔵: 青切 (90%)



⇒残滓発生率10%

塩蔵: 定塩フィーレ (60%)



⇒残滓発生率40%

VI. 加工別歩留

ホッケ

塩干:ホッケ開き(80%)



⇒残滓発生率20%

塩干:センターカット(70%)



⇒残滓発生率30%

塩干:切身(65%)



⇒残滓発生率35%