

流通加工調査の概要 (調査・集計担当: 北陸農政局富山農政事務所)

1 魚市場

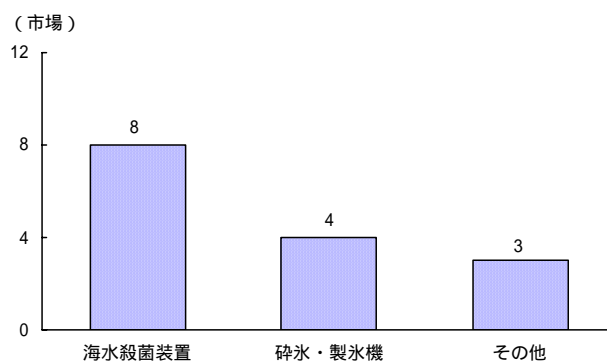
富山県内の8魚市場における、平成19年1年間の水産物取扱数量は約3万トンで、取扱金額は約124億円となっています。

水産物の品質・衛生管理機器の導入状況をみると、海水殺菌装置を導入している魚市場が8市場、砕氷・製氷機を導入している魚市場が4市場となっています。

表 23 魚市場数及び年間取扱高

区分	平20 (第12次)	
	構成比	%
魚市場数 (市場)	8	
売場面積 (m ²)	17,054	
年間取扱数量 (t)	31,486	100.0
うち活魚 (t)	177	0.6
水揚量 (t)	22,210	70.5
搬入量 (t)	9,276	29.5
うち輸入品 (t)	42	0.1
年間取扱金額 (万円)	1,236,371	100.0
うち活魚 (万円)	19,434	1.6
うち輸入品 (万円)	4,549	0.4

図 13 水産物の品質・衛生管理機器種類別延べ魚市場数 (複数回答)



魚市場とは、過去1年間に漁船により直接水揚げがあった市場及び直接水揚げがなくても陸送により生産地から搬入を受けて、第1次段階の取引を行った市場をいう。

2 冷凍・冷蔵工場

冷凍・冷蔵工場数は51工場で、前回に比べて15工場(22.7%)減少しました。

従業者数は670人で、そのうち外国人の従業者数は41人であり、全従業者数の6.1%を占めています。

表 24 冷凍・冷蔵工場の概要

区分	平15 (第11次)		平20 (第12次)		平20/平15
	構成比	%	構成比	%	増減率
工場数 (工場)	66		51		22.7
従業者数 (人)	1,167	100.0	670	100.0	42.6
うち外国人 (人)	41	6.1	...
冷蔵能力 (t)	80,336		75,141		6.5
凍結能力 (t)	290		217		25.2

3 水産加工場

(1) 加工場の概要

水産加工場数は129工場で、前回に比べて22工場(14.6%)減少しました。

加工種類別にみると、「塩干品」を製造した加工場が 43 工場と最も多く、次いで「ねり製品（かまぼこ類）」が 42 工場、「素干し品」が 27 工場、「煮干し品」が 22 工場となっています。なお、従業員数は 1,820 人で、そのうち外国人の従業員数は 95 人であり、全従業員数の 5.2 %を占めています。

表 25 営んだ加工種類別延べ工場数

計 (実数)	冷凍水 産物	缶・び ん詰	焼・味 付のり	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	節製品	その他の食用加工品				飼肥料
				小計 (実数)	かまぼ こ類	魚肉ハ ム・ソー セージ類								小計 (実数)	塩辛類	水産物 漬物	調味 加工品	
129	17	1	1	43	42	1	4	27	43	22	11	3	2	49	13	12	34	1

表 26 水産加工場の従業員数

区分	平15 (第11次)		平20 (第12次)		平20/平15 増減率
		構成比		構成比	
従業員数 (人)	2,440	100.0 %	1,820	100.0 %	25.4 %
うち 外国人 (人)	95	5.2 %	...

(2)加工品の原材料

水産加工場において、原材料に占める国産品の割合（重量ベース）の仕入れ状況は、「すべて国産品」とする加工場が 40 工場と最も多く、次いで「国産品が 70 %以上」とする加工場が 34 工場となっています。

(3)水産加工品の安全・衛生管理

水産加工場（129 工場）のうちHACCP手法を採用している加工場は 37 工場あり、HACCP手法を採用している理由としては「事故等のリスク削減のため」、「製品の高付加価値化」が多くあげられています。

図 14 原材料に占める国産品の割合（重量ベース）別工場数

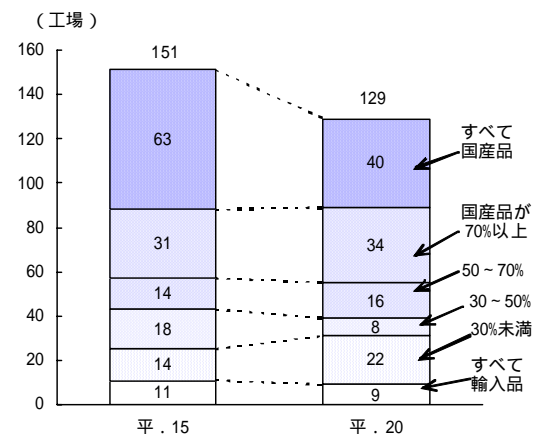
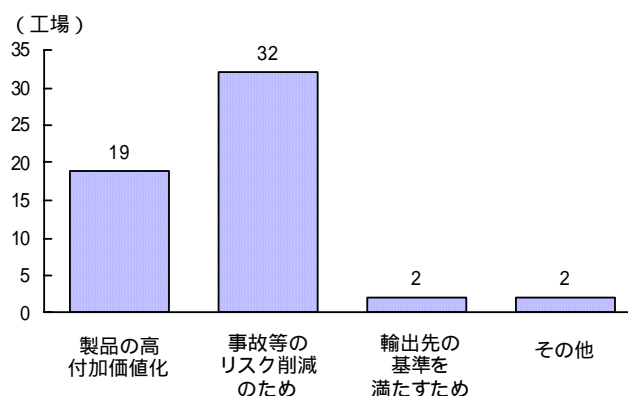


図 15 HACCP 手法の採用理由別工場数（複数回答）



HACCP手法とは、食品製造における原材料から加工、出荷に至るまでの各段階で「安全性に害を与える要因を分析し」「危害発生の防止の上で重要な管理を行うべきポイント」を監視・記録することで、食品の安全性を確保する衛生管理手法のことをいう。