

水産加工業の現状と課題について

2018年9月

全国水産加工業協同組合連合会

目次

I. 水産加工業の役割について	3
II. 水産加工業の産業構造について	4
III. 水産加工原料の安定的確保について	
1. 主要魚種の状況並びに輸入水産物の状況	5
2. 水産加工原料の現状（新聞記事）	6
IV. 水産加工業の労働力について	
1. 就業構造について	8
2. 就業者の推移について	9
3. 外国人技能実習生について	10
V. 水産加工品の需要について	
1. 水産物消費の減少について	11
2. 製品販売とその状況について	12
VI. 水産加工業が直面する課題について	13
参考	14

I. 水産加工業の役割について

- 「水産加工業」は、産地で水揚げされる水産物を食料品の形態に加工して消費者に届けるという極めて重要な役割を担っている。
- 「水産加工業」は、漁獲物の最大の仕向先となっていることから、「漁業」とともに車の両輪とされている。
- 「水産加工業」の大半は沿海市区町村に立地し、漁業地域に基幹産業として雇用と収入の機会を提供することで、地域経済の重要な柱となっている。

水産加工業と漁業規模 (2014年)

	事業所数	年間生産額(出荷額)	従業者数
水産加工業 (水産食料品製造業)	7,858	3兆1,236億円	151千人
漁業	88,820 (経営体数)	1兆5,034億円	173千人

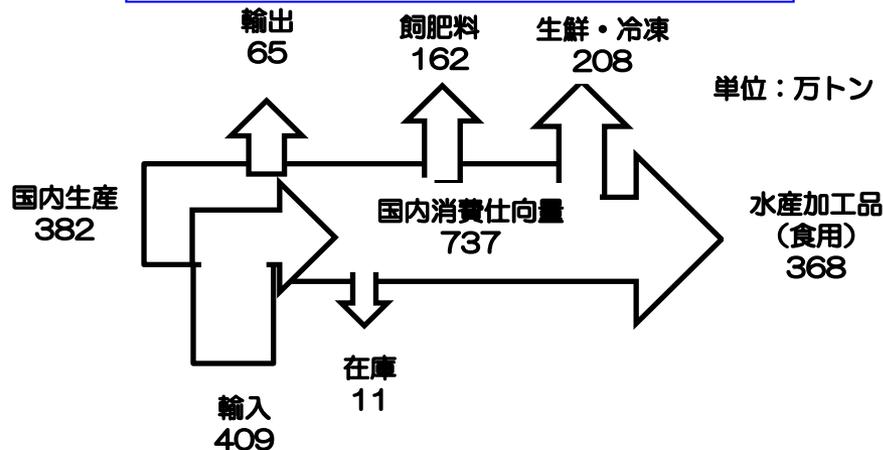
資料：漁業就業動向調査、漁業養殖業生産統計及び工業統計(平成26年)

水産食料品製造業の全製造業・食料品製造業に占める地位

	全製造業	食料品製造業	水産食料品製造業	全製造業中食料品製造業が占める割合	食料品製造業中水産食料品製造業が占める割合
	A	B	C	B/A	C/B
事業所数	397,735	42,234	7,858	10.6%	18.6%
従業者数(人)	7,790,366	1,145,213	151,037	14.7%	13.2%
製造品出荷額等(百万円)	307,008,269	26,069,045	3,123,602	8.5%	12.0%

資料：経済産業省「工業統計」(2014年)

魚介類の需給量に占める水産加工の地位



資料：農林水産省「食糧需給表」(2017年度概算値)

参考 国内消費仕向量のうち水産加工品(食用の割合)



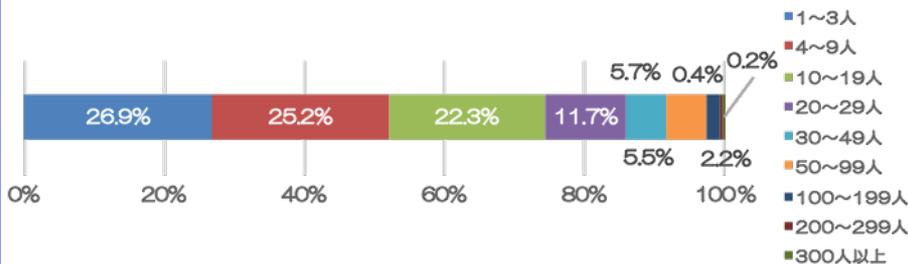
資料：農林水産省「食糧需給表」(2017年度概算値)

Ⅱ. 水産加工業の産業構造について

○ 経営体数は、従業者数4人以上9人以下の小規模階層を中心として、減少傾向にある。さらに震災以降は、1～3人以下の小規模階層がやや増加している。

○ 水産加工業は、経営基盤が脆弱な中小・零細規模の経営体が太宗を占めており、出荷額に対する原材料使用額の割合が高く、収益性も低い。

水産加工業の経営体の従業員規模別割合



注：油脂・飼肥料製造業者は含んでいない。 資料：経営産業省「工業統計表」（2014年）

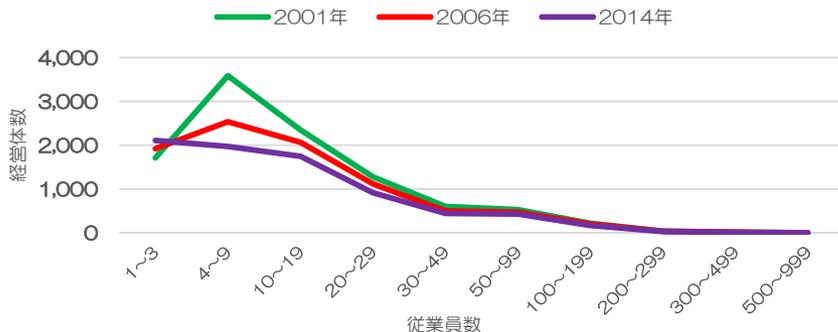
原材料比率

単位：百万円、%

区分	製品出荷額	原材料使用額	B/A
	A	B	
全製造業	305,139,989	197,203,841	64.6%
食料品製造業	25,936,077	16,030,344	61.8%
水産食料品製造業	3,098,234	2,088,758	67.4%

資料：経営産業省「工業統計表」（2014年）

水産加工業の経営体の従業員規模別経営体の推移



注：油脂・飼肥料製造業者は含んでいない。 資料：経営産業省「工業統計表」（2014年）

売上高経常利益率

単位：%

	売上高経常利益率
全製造業	2.8
食料品製造業	1.3
水産食料品製造業	0.7

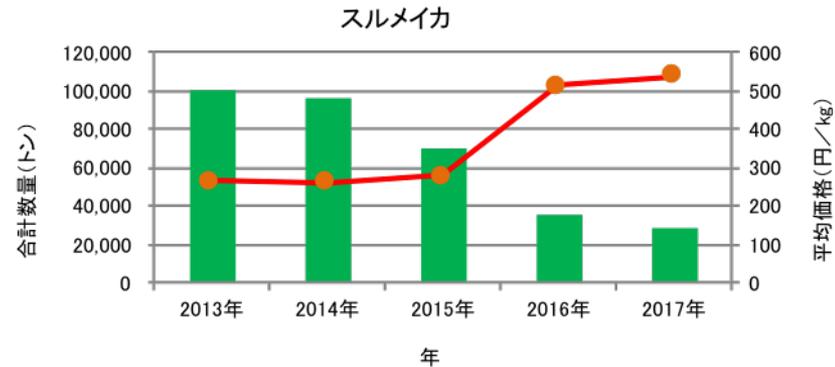
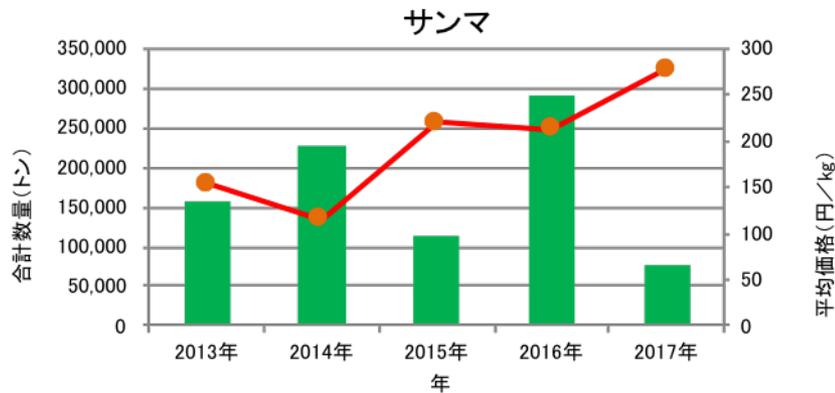
資料：日本政策金融公庫「小企業の経営指標調査」（2014年）

Ⅲ. 水産加工原料の安定的な確保について

1. 主要魚種の状況並びに輸入水産物の状況

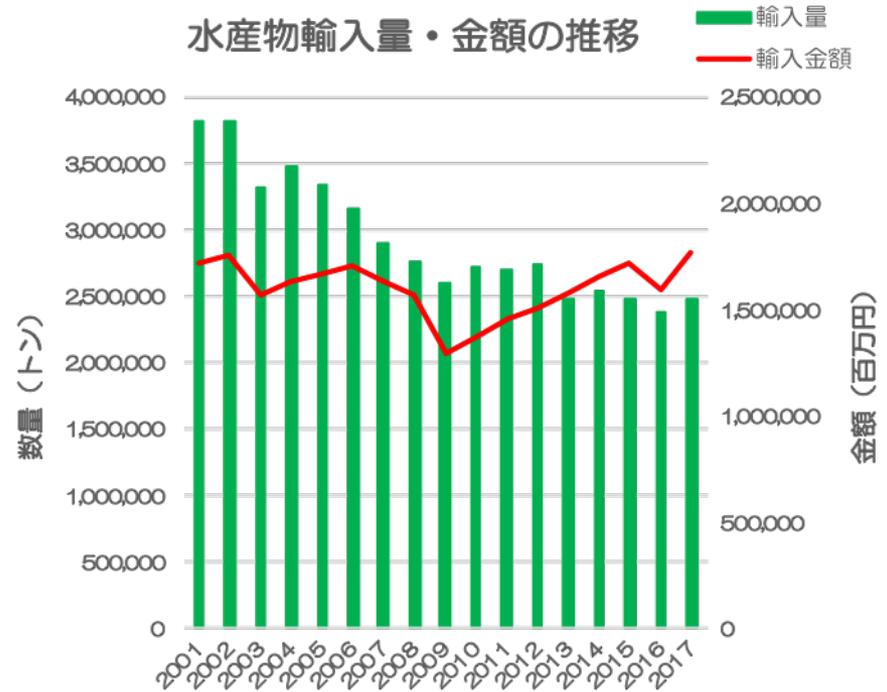
- 水産加工業の主要原料である国産のサンマ、スルメイカ、サケ等は、近年、水揚げ数量の減少、価格の高騰が顕著となっている。
- 一方、我が国を除く世界各国における水産物の消費拡大、円安の影響から、水産物の輸入量は減少しているが、輸入金額は増加しており、輸入水産物の価格も高騰している。

各主要魚種の状況



資料：漁業情報サービスセンター

輸入水産物の状況



資料：水産白書

Ⅲ. 水産加工原料の安定的な確保について

2. 水産加工原料の現状（新聞記事）①

- 主要な国産加工原料（サンマ、イカ等）が不足・高騰している。
- 世界的な水産物需要拡大と大幅な円安による輸入原料魚の高騰。
- 業界紙でも重大ニュースとして話題になるほどの原料不足と原料価格の高騰が顕著であり、対応策に関する検討も行われている。

業界紙

No image

Ⅲ. 水産加工原料の安定的な確保について

2. 水産加工原料の現状（新聞記事）②

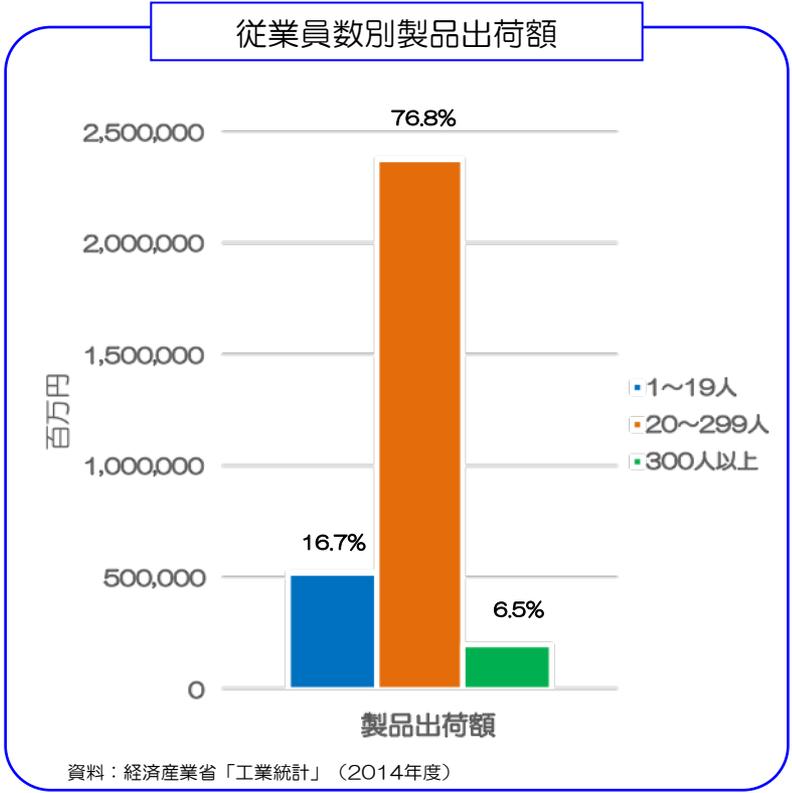
業界紙2

No image

IV. 水産加工業の労働力について

1. 就業構造について

- 水産加工業の就業構造は、高齢化が進んでおり、65歳以上の構成比は、14.7%にも及び。さらに労務者比率が高く、雇用者のうち、臨時雇用の比率が高い。
- 従業者数20人未満の小規模経営体数は、全体の74.4%を占めているが、製品出荷額は、従業員数20人以上300人未満の経営体が総出荷額の76.8%を占めている。



年齢別構成

	平均年齢	65歳以上の構成比
全製造業	45.6歳	8.8%
水産食料品製造業	48.8歳	14.7%

資料：総務省「2015年国勢調査」

就業上の地位の構成比

	雇用者			役員	雇人のある業主	雇人のない業主	家族従業者	家庭内職者
	常雇	臨時雇						
全製造業	88.9%	66.9%	22.3%	5.2%	0.8%	2.3%	1.3%	0.8%
水産食料品製造業	89.8%	43.3%	46.6%	5.8%	1.1%	0.9%	1.8%	0.1%

資料：総務省「2015年国勢調査」

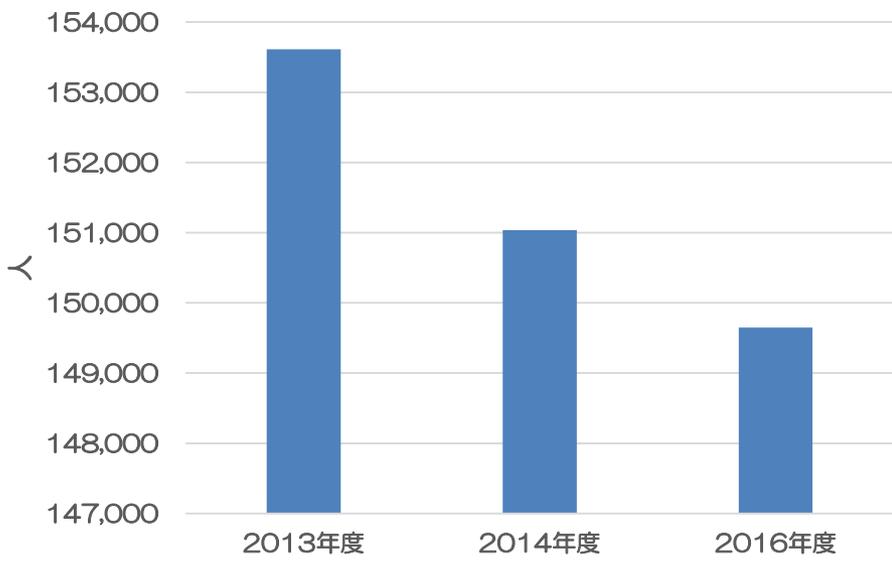
IV. 水産加工業の労働力について

2. 就業者の推移について

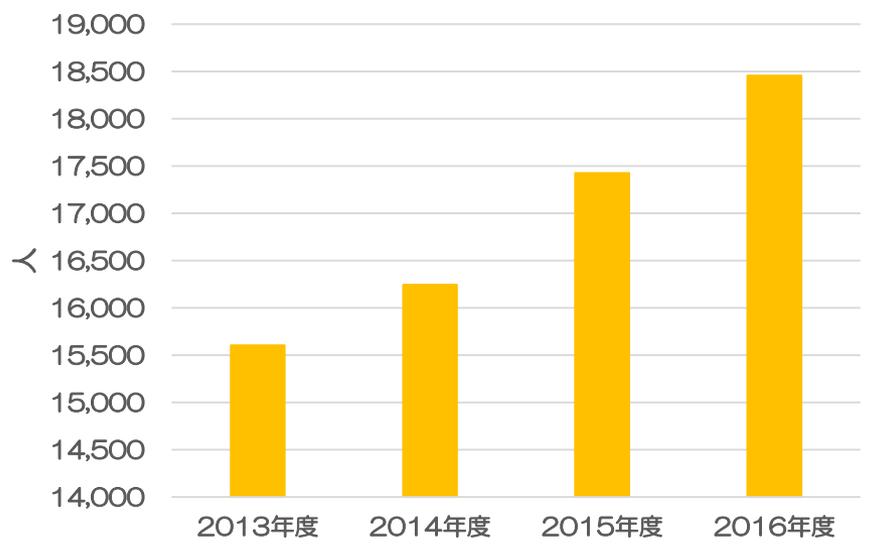
- 「水産加工業」の大半は過疎化傾向が強い沿海市町村に立地しているが、これらの地域では若年層の流出と高齢化が進行しているため、水産加工業においては、慢性的な人手不足に陥っている。
- このような人手不足を補うように、技術移転を目的とした外国人技能実習生が増加している。

水産食料品製造業の従事者及び外国人技能実習生の推移

水産食料品製造業の従事者



水産食料品製造業の外国人技能実習生



資料：総務省（工業統計）2013年度、2014年度、経済センサス流通調査
公益財団法人国際研修協力機構業務統計

IV. 水産加工業の労働力について

3. 外国人技能実習生について

- 水産加工分野では、既存の技能検定制度をもとに、「缶詰巻締」、「水産練り製品製造」の受け入れが行われてきたが、「加熱性水産加工食品製造業」及び「非加熱性水産加工食品製造業」についても2000年から開始され、在留中の実習生は、現在概ね1.8万人と推測される。
- 水産食料品製造業の従業者数は、全体で約15万人であり、1割強を外国人技能実習生が占めている。
- 国籍別では、ベトナム、中国で全体の約8割を占めている。

水産加工分野における技能実習1号から2号へ移行申請者数

単位：人

職 種	缶詰巻締	加熱性水産加工食品製造業	非加熱性水産加工食品製造業	水産練り製品製造	合計
2014年度	198	2,037	2,678	637	5,550
2015年度	263	2,313	3,207	728	6,511
2016年度	224	2,322	3,163	689	6,398

資料：公益財団法人国際研修協力機構業務統計

水産加工食品製造業における国籍別初級試験合格者数（2017年度）

単位：人、%

国籍	人数	%	国籍	人数	%
ベトナム	2,765	45.8%	ミャンマー	232	3.8%
中国	2,160	35.8%	タイ	175	2.9%
フィリピン	291	4.8%	カンボジア	132	2.2%
インドネシア	261	4.3%	スリランカ	15	0.2%

計 6,031人

資料：全国水産加工業協同組合連合会調べ

V. 水産加工品の需要について

1. 水産物消費の減少について

- 魚介類の国民1人あたりの年間摂取量は年々減少し、生活スタイルの変化等を背景として、40代～50代を中心に「魚離れ」の進行が顕著となっている。
- 家庭において調理食品の需要が拡大する一方で、魚介類（生鮮魚介）や水産加工品（塩干魚介・魚肉練製品・他の魚介加工品）の需要は減少傾向にある。

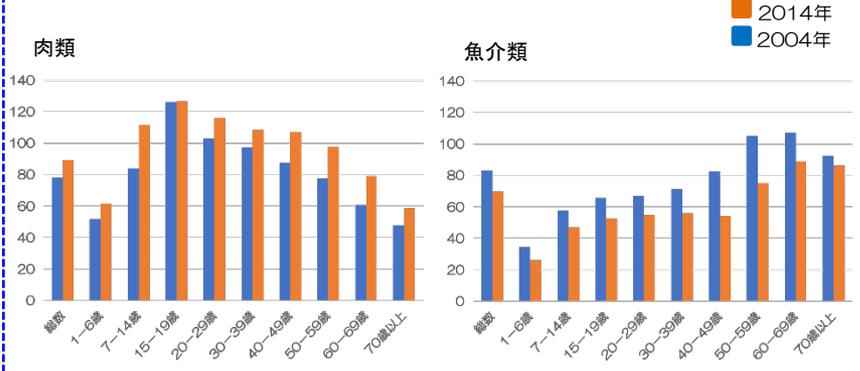
消費者の魚離れ

○ 国民1人当たり年間の魚介類摂取量（供給純食料）が減少

2001年 40.2kg ⇒ 2006年 32.8kg
 ⇒ 2012年 28.4kg
 ⇒ 2014年 26.6kg

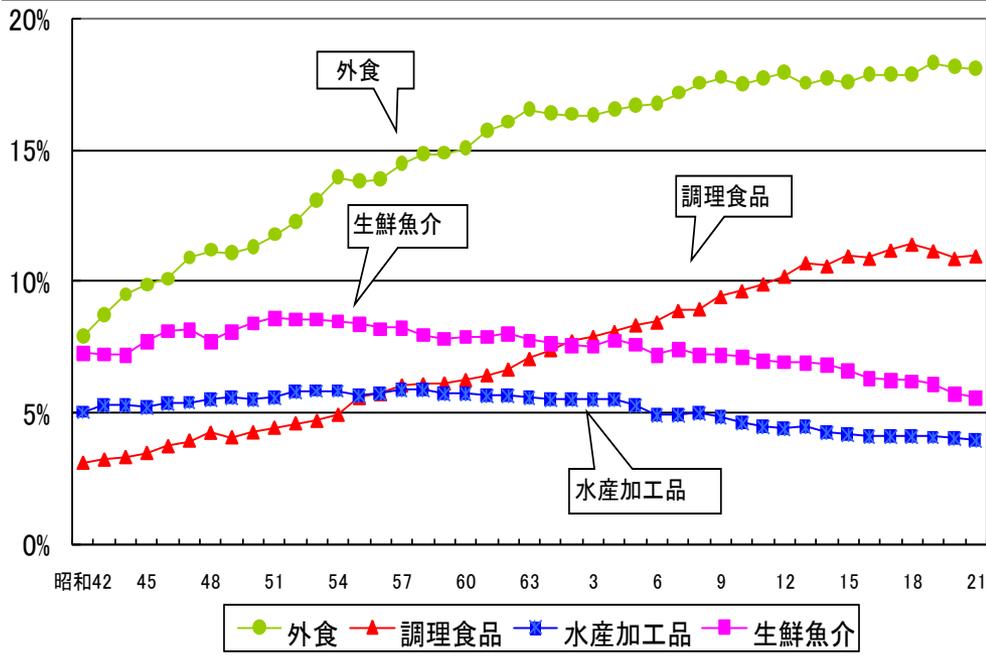
資料：農林水産省「食料需給表」

・魚介類と肉類の1人1日当たり摂取量の推移（経年変化・年齢別比較）



資料：厚生労働省「国民健康・栄養調査報告」（2014年）

食料支出額に占める形態別の割合の推移



資料：総務省「家計調査年報」（二人以上の世帯（農林漁家世帯を除く））から作成
 注：①「調理食品」は、工業的加工以外の一般的に家庭や飲食店で行うような調理の全部又は一部を行った食品。冷凍調理食品、レトルトパウチ食品及び複数素材を調理したものを含む。弁当、おにぎり、調理パン、中華まんじゅう、レトルトパウチ食品、各種総菜など。カップめん、即席めんは含まない。
 ②「水産加工品」は、塩干魚介（塩さけ・たらこ・しらす干し・干しあじ・干しいわし・煮干し・他の塩干魚介）、魚肉練製品（揚げかまぼこ・ちくわ・かまぼこ・他の魚肉練製品）、他の魚介加工品（かつお節・削り節・魚介の漬物・魚介のつくだ煮・魚介の缶詰・他の魚介加工品のその他）を合計したものの。

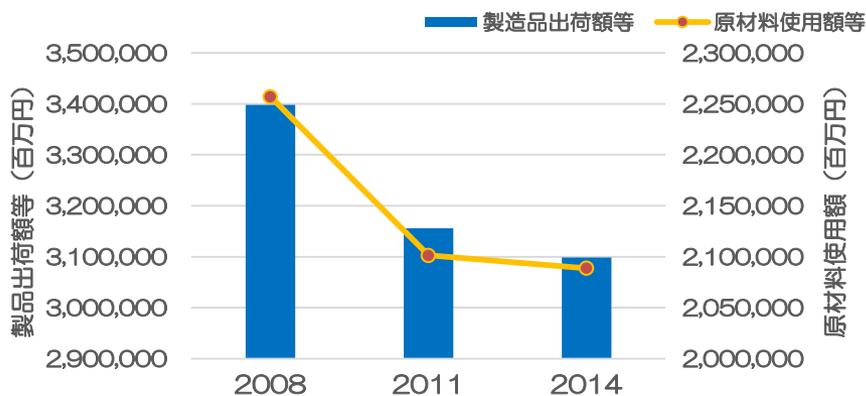
V. 水産加工品の需要について

2. 製品販売とその状況について

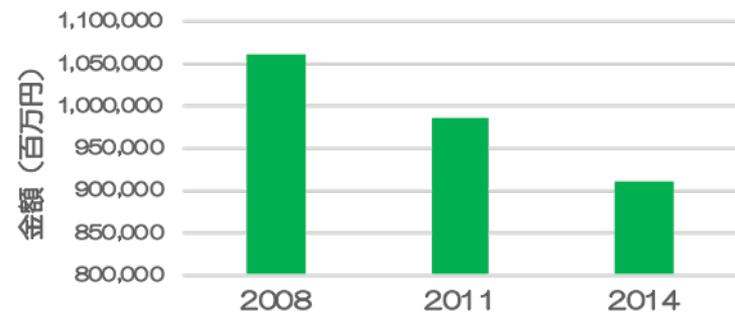
- 水産加工製品の販売数量は、人口減少に加えて、「魚離れ」が進むなか、低迷状態が続いている。
- 販売価格については、店頭価格が低価格に据え置かれており、売り場の確保のためには、採算を無視しても対応せざるを得ない実態にもあり、水産加工業者の粗利額は大きく落ち込んでいる。
- 水産加工業経営実態調査の結果をみると、販売に関する課題は、原料に関する課題及び労働力に関する課題とともに、現在直面する課題の上位を占めており、販路拡大のための対策は、国に求める支援の中で3番目上げられている。

原料と製品販売現状

水産食料品製造業における製品出荷額と原材料使用額の推移

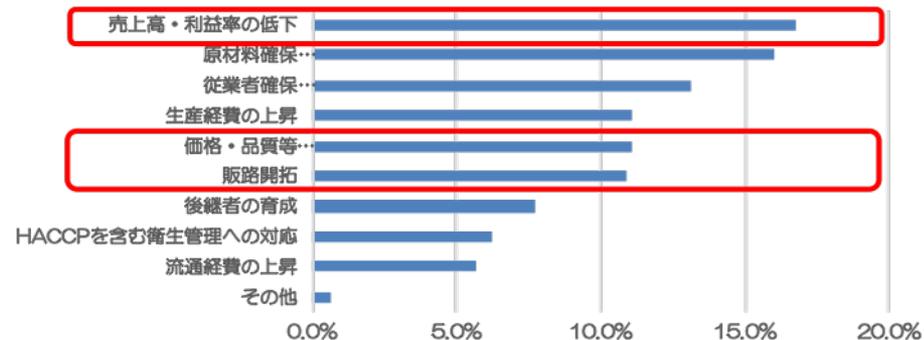


水産食料品製造業における粗利額の推移



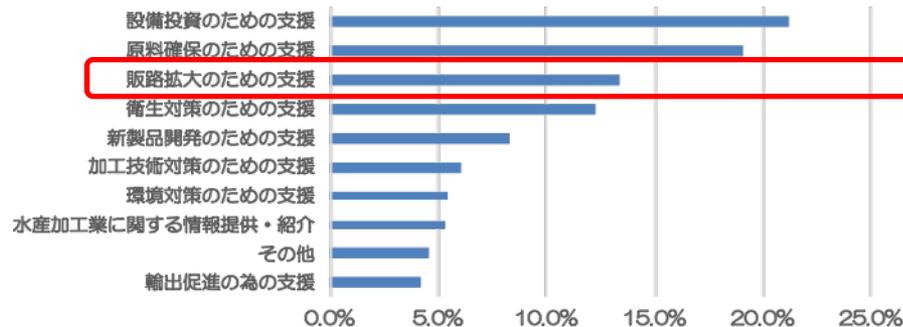
資料：経済産業省「工業統計表」（産業編）

直面する課題



資料：農林水産省「水産加工業経営実態調査」（2016年度）

国に求める施策

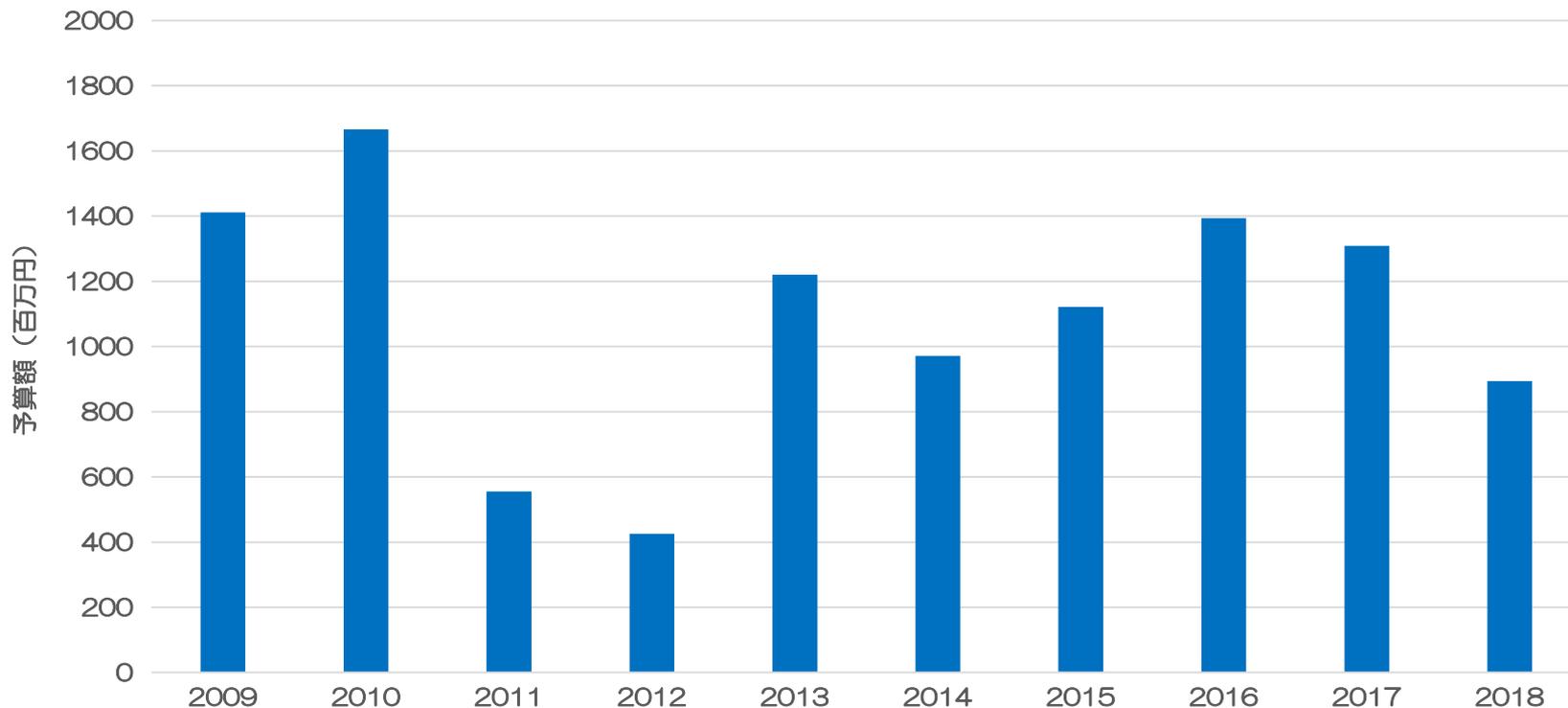


資料：農林水産省「水産加工業経営実態調査」（2016年度）

Ⅵ. 水産加工業が直面する課題について

- 水産加工原料供給の安定化
 - ・ 水産加工原料の安定的な確保のため、業界団体が実施する在庫事業の拡充
- 水産加工業の労働力の確保
 - ・ 昨年11月に拡充された「外国人技能実習制度」への対応
外国人技能実習対象職種の実習対象作業の追加
(「水産生食用食品」及び「水産調理食品」)
 - ・ 省力・省人化対応機器の導入、「カイゼン」などの取組導入の促進
- 水産加工食品の需要拡大
 - ・ 生産者、流通業者と連携した取組の促進
新商品開発、未利用・低利用資源活用の促進
- 漁業者中心の支援事業の運用改善
 - 真の「水産業 (> 漁業) の成長産業化」をめざすために —
 - ・ 「浜の活力再生プラン」への加工業者・流通業者の実質的な参画促進
国産水産物、国内需要中心の要件緩和

● 参考 過去10年間における水産加工業向け予算の推移



※1 水産加工業者に対する直接的な支援事業予算のほか、輸出や品質・衛生管理の促進など、水産加工業者以外にも支援対象に含む事業予算額の集計値。

※2 ただし、浜プラン関連の施設整備事業予算、震災関連の復旧・復興予算及び補正予算は含まない。

● 参考 農業と水産業の違い

《農業》

農家（農協）

収穫 → 洗浄
サイズ選別 → 梱包 → 出荷者
(JA)

加工・流通

消費地市場 → 小売 → 消費者

加工 → 箱詰・出荷 → 消費地市場 → 小売 → 消費者

《水産業》

漁業者（漁協）

漁獲 → 種類選別 → 生産地市場
(JF等)

水産加工・流通

サイズ選別
種類選別
品質選別

スチロール詰
出荷

消費地市場 → 小売 → 消費者
→ 消費者

凍結・
一次加工

加工 → 梱包
出荷 → 消費地
市場 → 小売 → 消費者
→ 小売 → 消費者
→ 消費者