

福岡県における水産加工業の現状解析

白石 日出人・西川 仁*

The Analysis of Conditions of Fishery Product Processing Industry
in Fukuoka Prefecture

Hideto SHIRAISHI and Hitoshi NISHIKAWA*
(Research Planning and Control Department)

平成10年の水産海洋技術センター新施設の開所にあわせて水産物を用いた食品加工（以後、水産加工という）研究に取り組む部署を新設予定であり、円滑に事業や研究に取り組めるよう、水産加工研究の方向性を明確にしようと試みた。

方 法

県内の水産加工業の現状を把握・解析するために既存資料^{1)~5)}による調査及びアンケート調査を実施した。調査項目は、経営体数、経営形態、従業者数規模、売上高、加工種類、生産量、出荷額、消費量および小売価格の9項目である。調査対象期間は昭和60年～平成6年の10年間である。

また、漁業協同組合（以後、漁協という）及び水産加工業者へ試験研究要望を把握するためのアンケート調査を実施し、水産庁及び都道府県水産試験研究機関へは水産利用加工関係試験研究概要を把握するためのアンケート調査を実施した。調査の対象となった漁協数、水産加工業者数及び試験研究機関数はそれぞれ97漁協、310業者、69機関で、そのうち回答があったのはそれぞれ25漁協（26%）、45業者（15%）、39機関（57%）であった。

なお、アンケート調査で不備な点は電話等による聞き取り調査を実施してデータの補充を行った。

結 果

1. 既存資料調査

* 現水産林務部水産振興課

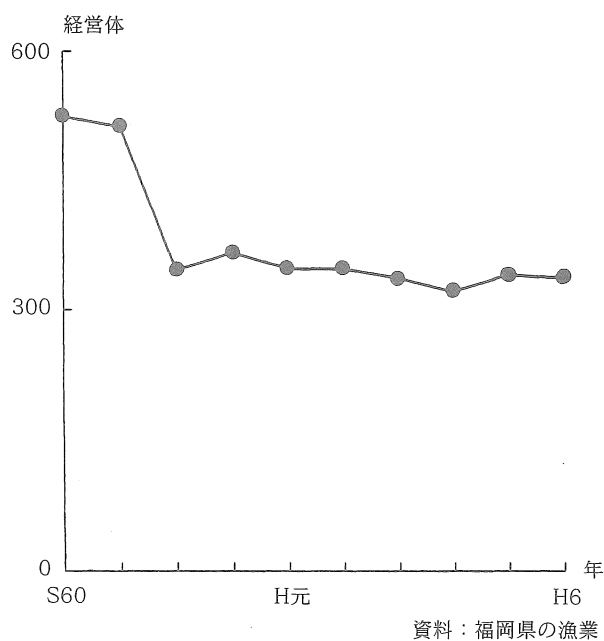


図1 水産加工業経営体数の推移

(1) 経営体数

水産加工業者の経営体数の推移を図1に示した。平成6年の経営体数は約340経営体で、昭和62年以降300経営体台で安定的に推移していた。

(2) 経営形態

水産加工業の経営形態、専業及び兼業の地区別割合を表1に示した。福岡地区では会社経営が63%と他の3地区（北九州、筑後、筑豊）に比べて多く、この3地区では個人経営と会社経営が約50%ずつを占めていた。

表1 経営形態、専業及び兼業の地区別割合

項目	割合 (%)					
	全体	福岡地区	北九州地区	筑後地区	筑豊地区	
経営形態	個人	37	27	50	48	57
	会社	57	63	50	51	43
	組合	6	10	—	1	—
専業と兼業の別	専業	51	54	40	49	71
	兼業	49	46	60	51	29

(3) 従業員規模の割合

水産加工業の従業員規模の地区別割合を表2に示した。従業員規模が40人未満である中小加工業者の割合は全地区で80%以上を占めていた。

表2 従業員規模の地区別割合

従業員規模	割合 (%)				
	全体	福岡地区	北九州地区	筑後地区	筑豊地区
4人以下	29	21	46	34	43
5～9人	28	30	16	29	57
10～20人	20	22	10	23	—
21～39人	7	8	8	4	—
40～100人	13	15	12	9	—
101～300人	4	4	4	1	—
301人以上	—	—	—	—	—

(4) 売上高規模の割合

水産加工品の売上高規模の地区別割合を表3に示した。売上高5億円未満の割合は全地区で80%以上を占めていた。

表3 水産加工品売上高規模の地区別割合

売上高規模	割合 (%)				
	全体	福岡地区	北九州地区	筑後地区	筑豊地区
5千万円未満	41	33	52	51	57
5千万円以上～1億円未満	20	22	14	18	43
1億円以上～5億円未満	21	25	14	19	—
5億円以上～10億円未満	7	8	8	4	—
10億円以上～50億円未満	9	10	12	7	—
50億円以上	2	2	—	1	—

(5) 水産加工業者の割合

水産加工業者の地区別割合を表4に示した。最も多かった水産加工種類は水産練製品で、全体の40%を占めていた。次いで多かったのが辛子明太子で、全体の26%を占めており、これらで全体の66%を占めていた。また、福

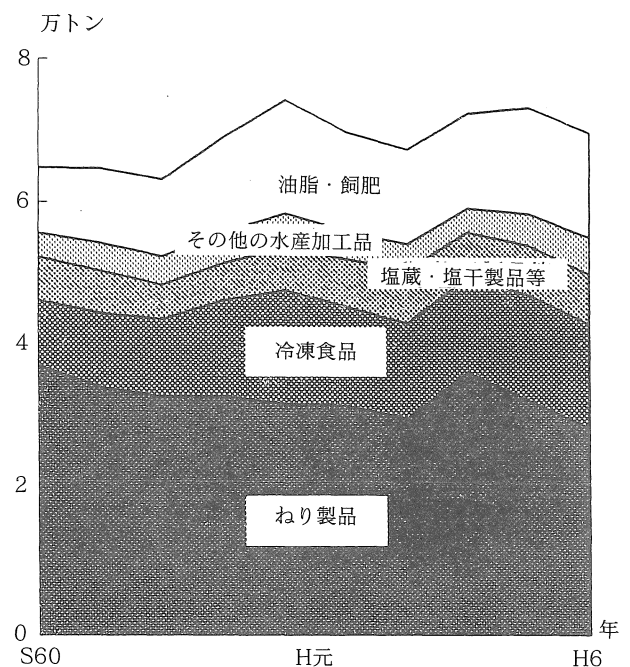
表4 水産加工業者の地区別割合

加工品種類	割合 (%)				
	全体	福岡地区	北九州地区	筑後地区	筑豊地区
水産練製品	40	29	43	53	86
辛子明太子	26	39	22	4	—
塩干品	9	13	12	—	—
冷凍加工品	8	8	10	8	—
海藻加工品	7	4	4	17	—
その他	10	7	9	18	14

岡地区の辛子明太子と筑後地区の海藻加工品のそれぞれの地区に占める割合が他地区に比べて特徴的に大きく、それぞれ地区全体の39%、17%を占めていた。

(6) 生産量

水産加工品生産量の推移を図2に示した。水産練製品(約40%)、塩蔵・塩干品(約20%)の順で多く、これらで全体の約60%を占めていた。



資料：福岡県の漁業

図2 水産加工品生産量の推移

(7) 出荷額

水産加工品出荷額の推移を図3に示した。出荷額は昭和60年以降増加傾向を示していた。昭和60年の出荷額は約1,000億円であったが、平成6年には約1,500億円になり、10年間で約1.5倍に増加した。

(8) 消費量

家庭内での水産加工品消費量の推移を図4に示した。昭和60年には5.2kg/人・年であった消費量が平成6年

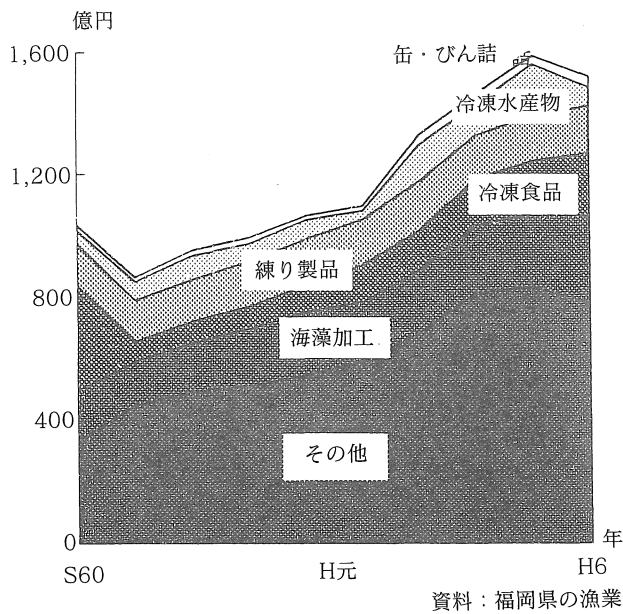


図3 水産加工業出荷額の推移

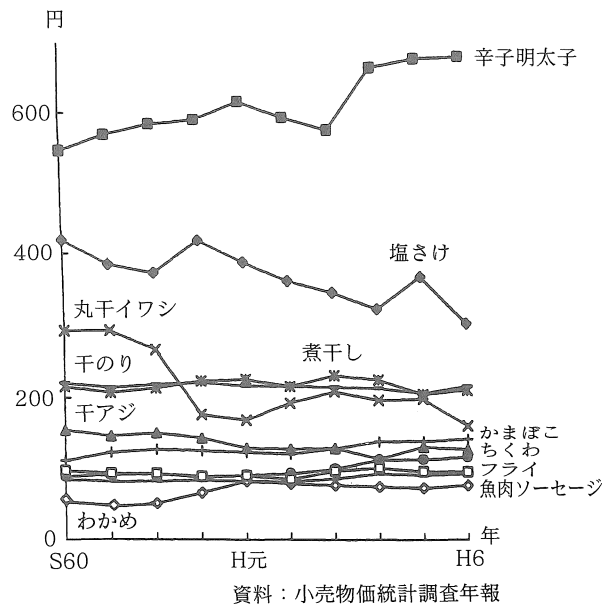


図5 福岡市における水産加工品の小売価格の推移

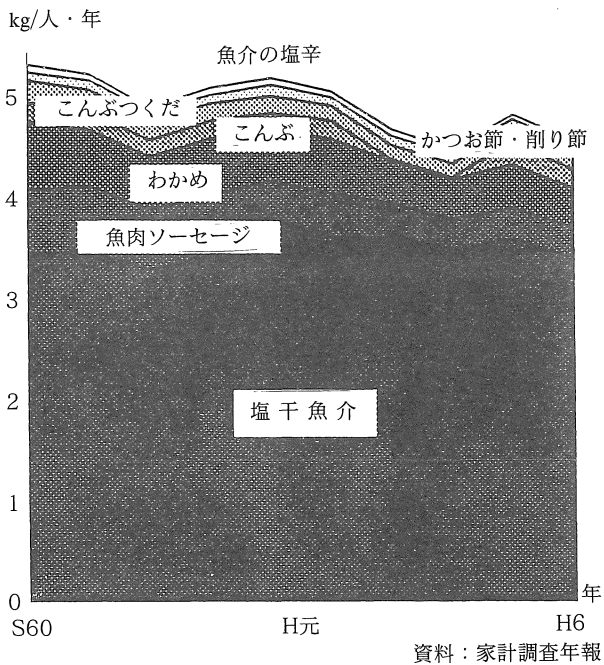


図4 家庭内での1人当たりの水産加工品消費量の推移

には4.5kg/人・年になっており、減少傾向を示していた。また、消費されている加工品の種類は塩干魚介，魚肉ソーセージ，わかめ，こんぶの順で多かった。

(9) 小売価格

福岡市における水産加工品小売価格の推移を図5示した。この中で小売価格が増加しているのは辛子明太子だけで、その他の水産加工品は横ばいもしくは減少傾向を

示した。

2. 試験研究要望調査

アンケートによる漁協及び加工業者への試験研究要望調査の結果を表5に示した。漁協では加工技術の改良・高度化試験，新製品の共同開発研究という要望が多く，加工業者では水産加工に関する情報提供，水産加工開放施設（オープンラボ）の設置及び加工技術の改良・高度化試験という要望が多かった。

表5 水産加工に関する試験研究等要望

要望事項	漁業協同組合 水産加工業者	
	(25漁協)	(45業者)
1. 基礎的、先端的な実験・研究	7	15
2. 加工技術の改良、高度化研究	19	18
3. 新製品の共同開発研究	10	10
4. 技術相談及び講習会の開催	7	12
5. 水産加工開放施設（オープンラボ）の設置	2	16
6. 水産加工（食品加工）に関する情報提供	5	22

3. 水産利用加工関係試験研究概要調査

水産庁及び都道府県水産試験研究機関の利用加工関係試験研究概要を表6に示した。実施されている試験研究及び業務は、付加価値化に関する研究が22機関（79%），技術の高度化に関する研究が17機関（61%），成果の普及が12機関（43%），加工残さの有効利用が7機関

表6 水産庁及び都道府県水産試験研究機関利用加工関係試験研究概要

試験研究機関名	新製品の開発	付加価値化	技術の高度化	残さの利用	加工特性	基礎研究	共同開発	成果の普及	情報提供	施設の開放
水産庁中央水産研究所		○	○							
北海道中央水産研究所		○	○	○				○		○
〃 函館水産研究所		○						○	○	○
〃 釧路水産研究所		○	○	○				○	○	○
〃 網走水産研究所		○	○	○				○	○	○
青森県水産物加工研究所		○	○			○				
岩手県水産技術センター		○	○							○
宮城県水産物加工研究所		○	○							
福島県水産試験場		○	○							
茨城県水産試験場		○	○							○
千葉県水産試験場		○		○				○	○	○
神奈川県水産総合研究所	○	○		○					○	○
〃 水産相模湾分場	○	○		○						○
新潟県水産試験場		○			○					○
石川県水産総合センター		○								○
長野県水産試験場諏訪分場		○	○							
静岡県水産試験場			○	○			○			○
滋賀県水産試験場			○					○	○	
兵庫県但馬水産事務所			○							○
島根県水産試験場			○		○	○		○		○
山口県外海水産試験場	○		○				○			○
佐賀県玄海水産振興センター		○						○		○
長崎県総合水産試験場		○								○
熊本県水産研究センター		○						○		○
大分県海洋水産研究センター	○	○	○				○	○		○
宮崎県水産試験場		○						○		○
鹿児島県水産試験場	○	○						○		○
合計(件)	5	22	17	7	2	2	3	12	6	21
秋田県水産振興センター	実施していない(総合食品研究所で実施)									
東京都水産試験場	〃 (食品研究所で実施)									
富山県水産試験場	〃 (食品研究所で実施)									
福井県水産試験場	〃 (食品研究所で実施)									
京都府海洋センター	窓口業務のみ実施									
兵庫県水産試験場	〃									
鳥取県水産試験場	実施していない(食品研究所で実施)									
広島県水産試験場	〃 (食品工業技術センターで実施)									
徳島県水産試験場	〃 (工業技術センターで実施)									
愛媛県水産試験場	〃 (工業技術センターで実施)									
愛媛県中予水産試験場	窓口業務のみ実施									
高知県水産試験場	実施していない(工業技術センターで実施)									

(25%)の順で多かった。また、21機関(75%)で研究施設の開放(オープンラボ)が実施されていた。

考 察

県内の水産加工の現状を整理すると、水産加工業の80%以上が中小加工業者で売上高規模も5億円未満であるが、経営体数はここ数年、300経営体台で安定している。県内で生産されている水産加工品の種類は水産練製品、塩蔵・塩干品の順で多く、出荷額もこれらで全体の約60%(約900億円)を占めている。また、県内の水産加工品消費量は昭和60年以降減少し、小売価格も辛子明太子以外は伸び悩んでいる。

次に試験研究要望としては、①加工技術の改良・高度化研究、②新製品の共同開発研究、③水産加工(食品加工)に関する情報提供、④オープンラボの設置、という要望が多く、水産加工研究の方向性を明らかにする上でこの点は特に配慮しなければならない。

以上まとめると、①漁獲物の付加価値向上、②水産資源の有効利用、③水産加工関連技術の高度化、④加工施設の開放、技術指導、研究成果の普及、という試験研究の4本の柱が示唆された。これに基づいて水産加工研究を実施していく必要があり、この対象者は県内の約80%

を占める漁中小加工業者(漁村加工を含む)で、対象となる加工業種は水産練製品や塩蔵・塩干品が中心になると推察される。なお、福岡地区の辛子明太子や筑後地区のノリ加工品といった特徴的な水産加工品があることも念頭に置いておく必要がある。次に、加工技術の高度化、新製品の共同開発、技術指導という要望に対しては、低未利用資源の有効利用の検討という形で試験研究に取り組む必要があり、講習会の開催、加工施設の開放、水産加工に関する情報提供という要望に対しては、加工技術・HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point system:食品危害重要管理点方式)の講習会の開催、水産加工施設の開放、ホームページ等による情報提供という形で対応する必要がある。

文 献

- 1)九州農政局福岡統計情報事務所:昭和60年~平成6年福岡県漁業の動向
- 2)総務庁統計局:昭和60年~平成6年家計調査年報
- 3)総務庁統計局:昭和60年~平成6年小売物価統計調査年報
- 4)門司税関資料
- 5)長崎税関三池税関支所資料