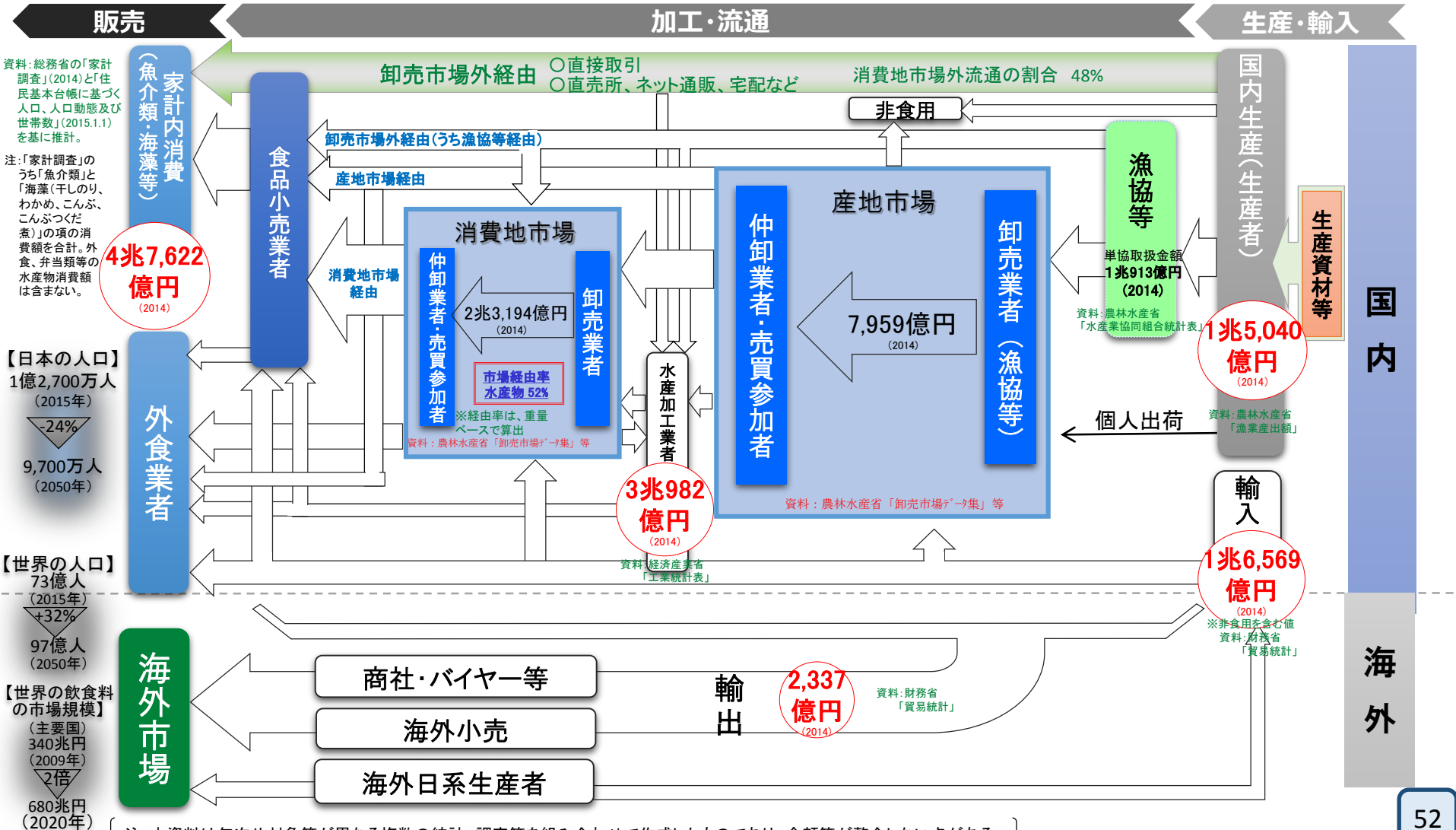


# 流通・加工等

---

# 水産物の流通構造

- 水産物は、水揚港に隣接する産地市場で集荷・仕分けされ、消費地に送られた後、消費地市場を通じて販売されるのが一般的。
- 一方、近年では、産地と小売・外食業者が直接取引するなど、市場を介さない流通が増えつつある。

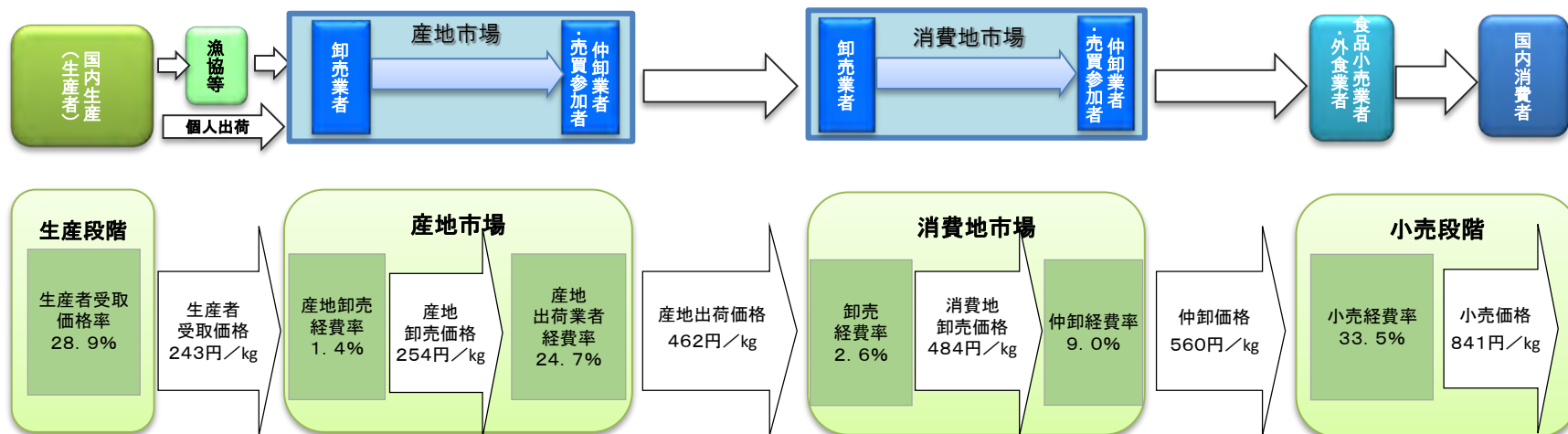


〔注：本資料は年次や対象等が異なる複数の統計、調査等を組み合わせて作成したものであり、金額等が整合しない点がある。〕

# (参考) 水産物の小売価格に占める生産者受取価格の割合等

- 水産物では、小売価格のうち、3割程度が生産段階、3割程度が産地市場段階、1割程度が消費地市場段階、3割程度が小売段階に帰属しているとみられる。
- 農産物同様、流通コストの削減に努めていくことが必要。

## ■ 水産物における各流通段階の価格形成



資料: 「小売価格」は総務省「小売物価統計調査」(2014年次)、それ以外は農林水産省「食品流通段階別価格形成調査」のうち「水産物経費調査」(2014年度)

## ■ 産地市場(水産物)の開設主体

開設主体	市場数	割合
地方公共団体	32	5.2%
第3セクター	1	0.2%
漁業協同組合	572	92.7%
株式会社	11	1.8%
その他の会社	1	0.2%
合計	617	100%

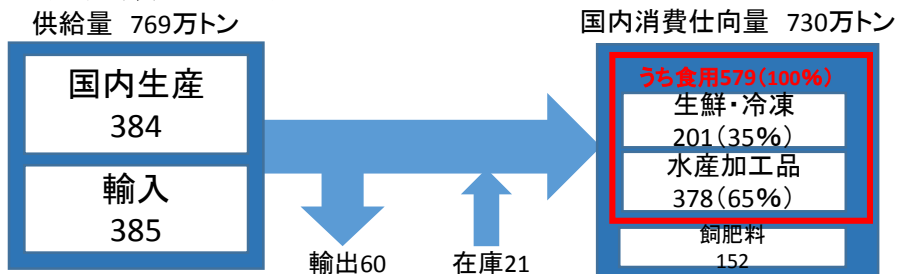
資料: 農林水産省「卸売市場データ集」等(2015年度)

注: 「市場数」には、卸売市場法の適用を受けない小規模な産地市場を含む。

# 水産加工業の原材料調達

- 食用魚介類の国内消費仕向量(国産・輸入)の6割以上が水産加工向け。
- 加工原料については国産を志向する傾向にあるが、資源状況の悪化や海洋環境の変動による漁獲量の減少等により国産原料の確保が困難になっていることや、水産物消費の減少、原料価格の高騰等により売上高・利益率が低下していること等が課題。

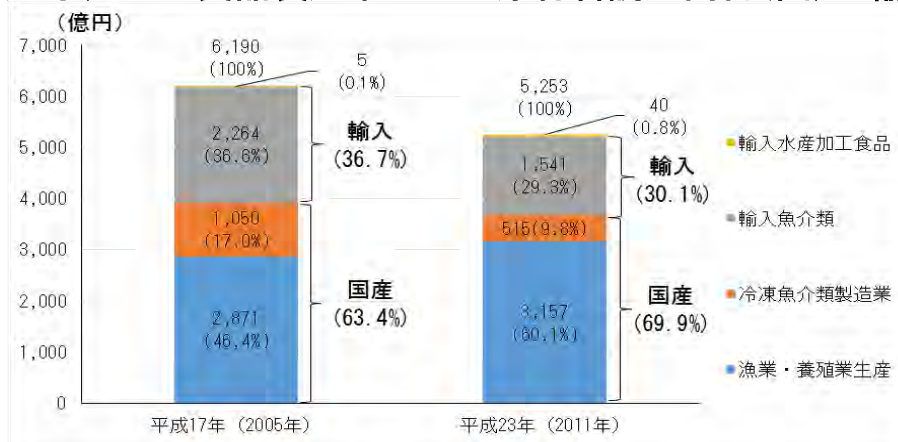
## ■ 魚介類の用途別仕向割合



資料:農林水産省「平成28年度食料需給表」(概算値)

注:「冷凍」は、加工又は調理をした後、凍結し、その状態のまま包装した冷凍食品以外のもの。  
内訳量は千トン単位で四捨五入しているため、合計が一致しないことがある。

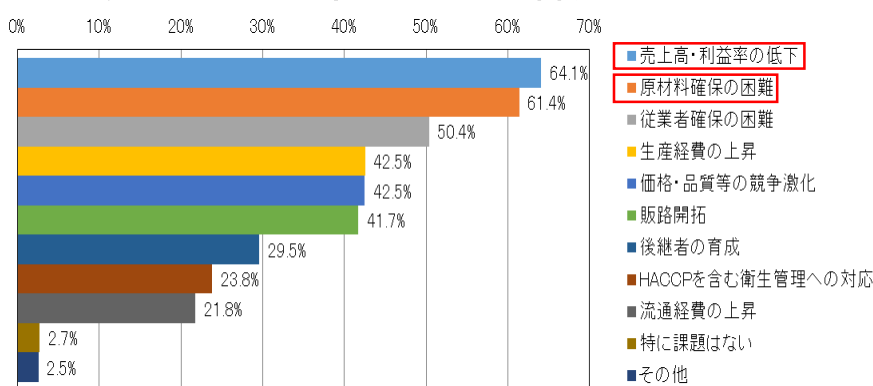
## ■ 水産加工食品製造業の加工原材料調達割合(国産・輸入)



資料:総務省等10府省庁「産業連関表」のうち生産者価格に基づき水産庁にて作成

- 注:1)「水産加工食品」は、塩・干・くん製品、水産びん・かん詰、わり製品及びその他の水産食品。  
2)「輸入水産加工食品」は、輸入表のうち「水産加工食品」に当たるものの数値。  
3)「輸入魚介類」は、輸入表のうち「漁業・養殖業生産」、「冷凍魚介類」に当たるものの数値の合計値。  
4)「冷凍魚介類」は、水産物を原料として凍結されたもの及び水産物を原料として前処理を施し急速凍結を行って包装された冷凍食品の値から輸入表のうち「漁業・養殖業生産」の数値を除いたもの。  
5)「漁業・養殖業生産」は、(全体の)「漁業・養殖業生産」の値から輸入表の「漁業・養殖業生産」の分を除いたもの。

## ■ 水産加工業者が直面している課題 (複数回答可)



資料:水産庁「平成28年度水産加工業経営実態調査」

注:回答数を回答事業所数で除した数値

## ■ 原料確保に関する水産加工業者の主な意見

- ・今後生産者が減っていくと思われるので、その前になんらかの手を打ってほしい
- ・国内産だけではやっていけない
- ・前浜産にこだわっているため、沢山獲れるような海の環境を整えてほしい
- ・世界的に資源等に対し秩序ある取組を行い、安定した資源の確保を行えるようにしてほしい
- ・原材料の高騰に苦労している

出所:水産庁「平成28年度水産加工業経営実態調査」