

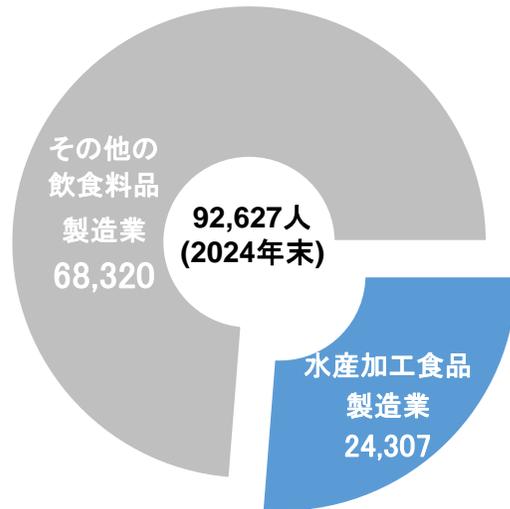
飲食料品製造業分野に係る補足説明資料
(水産加工区分の切り分け)

水産庁

飲食料品製造区分から水産加工区分を切り分ける必要性

- 飲食料品製造業分野の中で、飲食料品製造区分と水産加工区分に共通する基本的な作業はある。
- しかしながら、水産加工品製造だけに求められる高度な技能が多く、一定以上の時間をかけて、経験を積むことで体得し得る専門的な技能である。
- 今後、外国人材には、管理職等の専門人材として水産加工業を担ってもらうために、キャリアパスを明確にした上で、上記技能を効果的に習得させる必要がある。

■職種・作業別 在留資格「技能実習」に係る在留者数



資料: 出入国在留管理庁より入手した資料から水産庁にて作成

○共通する作業

- **衛生管理作業**
作業着、マスク、手袋、帽子、毛髪等の付着物点検
洗浄・消毒及び殺菌
- **HACCPに基づいた確認**
- **製品の仕上げ作業**

○水産加工品製造に求められる高度な技能

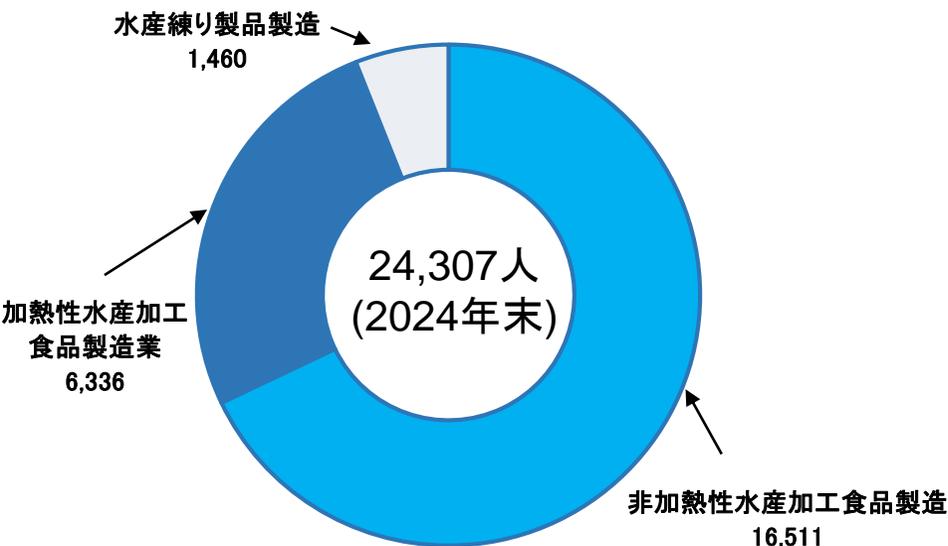
- **判別・洗浄作業**
製造する製品規格に合わせた選別、原料魚介藻類の種類分け、原材魚介藻類のサイズ分け、原料魚介藻類の鮮度判別
- **原料処理作業**
加工に適した形態への処理(ドレス、フィレ等)
- **加工処理作業**
鮮度確認、非可食部分除去

- 水産加工業は、干物、くん製、佃煮、塩辛等の発酵食品、カズノコ等の塩蔵品など、日本の伝統的な食生活を支える多様な食品を提供しており、加工処理や調理の工程も、多様な水産物の特性に応じた方法が用いられているものも多い。
- 均一的で品質が安定した原料を用いる工業製品の製造と異なり、水産加工品の製造は、天然物を原料とするため、種類・サイズ・鮮度を素早く判別して仕分けたり、非可食部を除去する技能が必要となる。
- 特に魚介類は、他の食材と比べて傷みやすく、ヒスタミン中毒等、魚介類に多いリスクへの配慮も極めて重要である。このため、一貫した衛生管理、特に温度管理、迅速な製造工程が求められる。
- 以上のように、水産加工区分は、特有で専門的な技術習得が必要不可欠である。飲食料品製造分野の中から水産加工区分を切り分ける必要がある。

水産加工業における技能実習生数と高度な作業について

- 水産加工食品製造に係る職種に在籍する技能実習生(24,307人(2024年))の職種毎の内訳は、①非加熱性水産加工食品製造業職種(16,511人)、②加熱性水産加工食品製造業職種(6,336人)、③水産練り製品(1,460人)である。そのうち、最も多くの実習生を擁する作業は、塩蔵品製造(7,291人・約30%)である。

■水産加工業における職種別「技能実習」に係る在留者数



単位:人

資料: 出入国在留管理庁より入手した資料から水産庁にて作成

●水産加工は特殊で相当な技術習得が必要不可欠 (例: 冷凍マグロの加工)

「四つ割り」、「フィレー」、「ロイン」に加工した冷凍マグロから、歩留まりを減らさないよう、手作業で皮、血合い、骨などを除去する。
「磨きすぎない」、「きれいに磨く」、この中間が最も良く、相当な技能が必要。



磨き(骨取り、皮むき、スキンレス加工)

手作業で取りきれなかった小骨や血合いなどを木材を削るように「グラインダー」と呼ばれる特殊機械を用いて除去する。
絶妙の力加減とどこまで血合いが入っているかなど、魚の構造を熟知していないとできない。



血合い除去

※画像のゴム手袋の中に、金属メッシュグローブを着用し、労働安全に配慮している。127

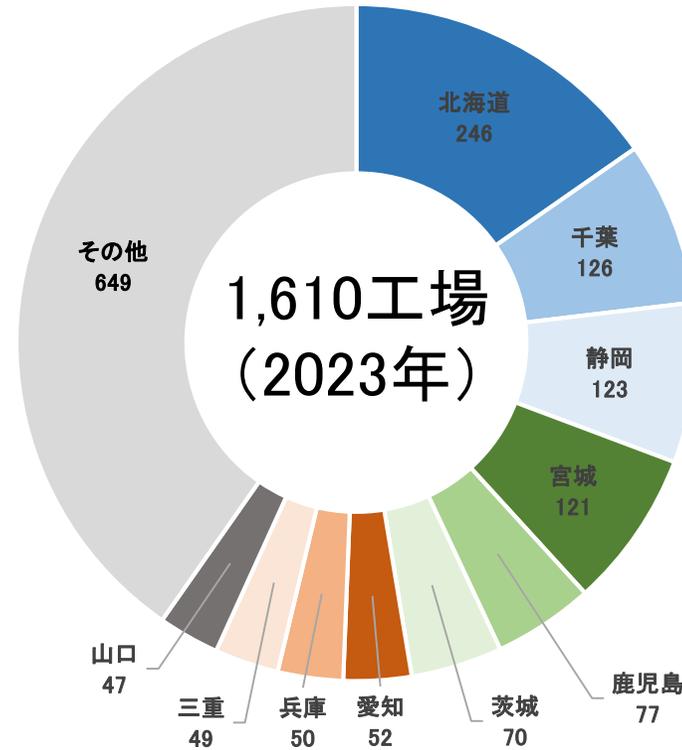
水産加工業における外国人材の雇用について

- 外国人材を雇用している水産加工場は、北海道から沖縄まで全国津々浦々に所在している。
- 外国人材は全体で約2万1千人であり、外国人材の雇用の多い道県は、北海道(4,276人)、千葉県(1,954人)、宮城県(1,581人)、静岡県(1,360人)など。西日本にも全体の3割の雇用がある。

■ 外国人材を雇用している水産加工場の分布



■ 外国人を受け入れている水産加工場のある都道府県(2023年)



単位:工場数

資料:2023年漁業センサス 流通加工調査(冷凍・冷蔵・水産加工場調査)を基に水産庁にて作成

資料:2023年漁業センサス 流通加工調査(冷凍・冷蔵・水産加工場調査)を基に水産庁にて作成

外国人材にとっても魅力のある水産加工業となるために

- 特定技能制度、育成就労制度及び両制度下の水産加工の業務区分におけるキャリアパスについて、今後受け入れる外国人材への事前の周知及び理解の徹底
- 水産庁から水産加工業界への適切な指導、水産加工業界を挙げた待遇向上や就労環境の改善等の外国人材にとって魅力ある水産加工業とするための努力
- 現行制度下で、水産加工場に受け入れている技能実習生及び特定技能外国人への配慮

優良事例の紹介



- 女子寮も建てて労働環境を改善
- 総務の担当者と外国人材とSNSで随時連絡を取れる環境を整備することにより働きやすさを実現

資料 農林水産省HP 外国人材受入総合支援事業より引用

労働安全対策の徹底



- 団体HPにて多言語(9か国語)で労働安全に関する動画を分かりやすく指導

資料 一般社団法人外国人食品産業技能評価機構HP 労働災害防止動画