

# 漁業協同組合における水産加工残滓の取り扱い実態

経営経済部

## 研究の背景・目的

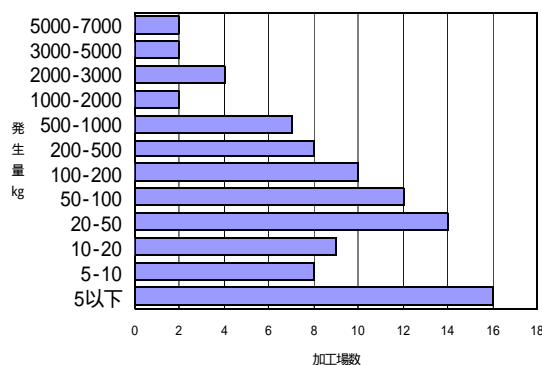
1. 魚類の可食部は重量比で 50 ~ 70 % 程度であり、残りの部分は水産系残滓となる
2. 水産系残滓の飼料や肥料への再利用率は推定 30 % 程度であり、高度利用を進めることは、食料自給や食の安全の視点からも重要
3. 全国に散在する漁業協同組合の加工事業を対象に、水産系残滓の発生・回収・処理の実態を地域特性を踏まえて把握

## 研究成果

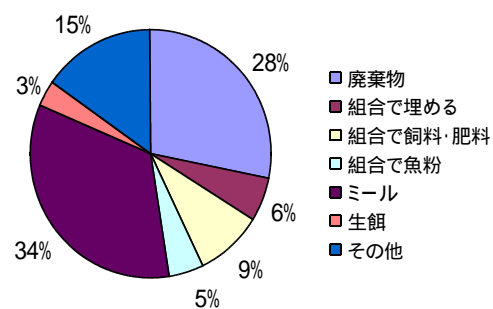
1. 漁業協同組合の加工事業では、地元産魚介類を主として加工し、地元中心に販売している事例が多い
2. 漁業協同組合の加工事業では、水産系残滓の発生量が殆ど無い事例から数千キログラムの事例まで幅があり、残滓処理は「廃棄（焼却や埋め立て）」と「再利用（飼料や肥料）」がおおよそ二分している

## 波及効果

1. 調査対象が全国に散在し、多くの魚介類を加工対象としているため、水産系残滓発生の実態が明らかになる
2. 得られた情報は、水産系残滓回収システム開発や残滓発生量推計の知見となる



1日あたりの加工残滓発生量別加工場数



加工残滓処理方法別加工場数構成比