

## 調査概要

### 1 実施日

令和6年11月19日(火曜日)

### 2 実施場所

東京都中央卸売市場豊洲市場 調理室(管理施設棟1階)

### 3 実施担当

東京都中央卸売市場 豊洲市場 水産農産品課 水産品担当

### 4 調査品目

- |          |          |             |
|----------|----------|-------------|
| (1)まだい   | (2)きんめだい | (3)あおりいか    |
| (4)あかやがら | (5)たちうお  | (6)しまあじ(養殖) |
| (7)まなかつお | (8)いさき   | (9)まこがれい    |
| (10)くえ   | (11)かんぱち |             |

### 5 調理者

東京魚商業協同組合

### 6 調理方法

一般小売業者が「刺身」や「切り身」等を調理する際の手法に準拠して実施した。  
なお、尾柄部とかまの部分は調査上、可食対象外とした。

#### ①刺身

3枚におろした上身、下身から血合、皮、その他を取り除く。

するめいかの場合は、げそ(腕)、内臓、えんぺら(ひれ)を除去後、皮を取り除く。

#### ②セミドレス

頭部を残し、えら、内臓を取り除く。

#### ③三枚おろし

頭部、えら、内臓を除去した後、中骨に沿って包丁を入れ、中骨のない片身(上身)と中骨のついた片身(下身)の2枚におろす。次に、中骨つきの下身をもう一度おろし、上身1枚、下身1枚及び中骨1枚の3枚におろす。

#### ④二枚おろし

頭部、えら、内臓を除去した後、中骨に沿って包丁を入れ、中骨のない片身(上身)と中骨のついた片身(下身)の2枚におろす。

### 7 調査結果

結果一覧を表1に示す。また、計量結果を表2～5に示す。

表1 結果一覧

No.	品名	調理方法	歩留率	調査数※
1	まだい	刺身	32.9%	1
2	〃	三枚おろし	46.7%	1
3	きんめだい	刺身	32.9%	1
4	〃	二枚おろし	48.9%	1
5	あおりいか	刺身	37.2%	2
6	あかやがら	刺身	28.6%	1
7	たちうお	刺身	51.1%	1
8	しまあじ(養殖)	刺身	41.5%	1
9	〃	三枚おろし	49.0%	1
10	まなかつお	刺身	44.8%	1
11	〃	二枚おろし	72.8%	1
12	いさき	刺身	40.9%	2
13	まこがれい	セミドレス	78.6%	2
14	くえ	三枚おろし	41.8%	1
15	かんぱち	三枚おろし	50.9%	1

※調査数が複数のものの歩留率は、個々の歩留を平均したものとした。

表2 刺身

①丸計量→②頭、えら、内臓、骨、皮、血合、その他除去後計量(正味)

品名	産地	丸量	正味量	正味外	備考
まだい	愛媛	1,416 g	466 g	950 g	
		100.0%	32.9%	67.1%	
きんめだい	神津島	916 g	301 g	615 g	
		100.0%	32.9%	67.1%	
あおりいか	長崎	1,026 g	406 g	620 g	エンペラ156 g、 ゲソ431 g
		100.0%	39.6%	60.4%	
		1,026 g	356 g	670 g	エンペラ146 g、 ゲソ421 g
		100.0%	34.7%	65.3%	
あかやがら	長崎	490 g	140 g	350 g	
		100.0%	28.6%	71.4%	
たちうお	宮崎	1,146 g	586 g	560 g	
		100.0%	51.1%	48.9%	
しまあじ (養殖)	愛媛	1,590 g	660 g	930 g	
		100.0%	41.5%	58.5%	
まなかつお	愛媛	1,650 g	740 g	910 g	
		100.0%	44.8%	55.2%	
いさき	長崎	478 g	196 g	282 g	
		100.0%	41.0%	59.0%	
		591 g	241 g	350 g	
		100.0%	40.8%	59.2%	

(小数点第2位以下四捨五入)

表3 二枚おろし

①丸計量→②頭、えら、鱗、内臓除去後計量(正味)

品名	産地	丸量	正味量	正味外	備考
きんめだい	神津島	881 g	431 g	450 g	切身4枚。
		100.0%	48.9%	51.1%	
まなかつお	愛媛	1,510 g	1,100 g	410 g	切身8枚。
		100.0%	72.8%	27.2%	

表4 セミドレス

①丸計量→②えら、鱗、内臓除去後計量(正味)

品名	産地	丸量	正味量	正味外	備考
まこがれい	青森	521 g	411 g	110 g	
		100.0%	78.9%	21.1%	
		646 g	506 g	140 g	
		100.0%	78.3%	21.7%	

(小数点第2位以下四捨五入)

表5 三枚おろし

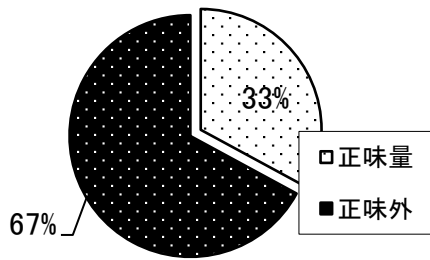
①丸計量→②頭、えら、鱗、内臓、骨除去後計量(正味)

品名	産地	丸量	正味量	正味外	備考
くえ	山口	6,800 g	2,840 g	3,960 g	
		100.0%	41.8%	58.2%	
まだい	愛媛	1,866 g	871 g	995 g	
		100.0%	46.7%	53.3%	
かんぱち	千葉	1,456 g	741 g	715 g	
		100.0%	50.9%	49.1%	
しまあじ (養殖)	愛媛	1,550 g	760 g	790 g	
		100.0%	49.0%	51.0%	

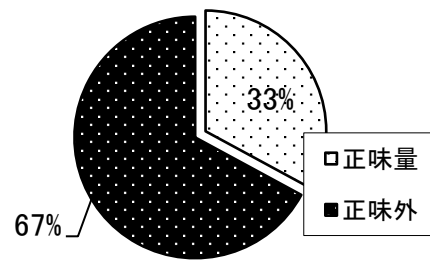
(小数点第2位以下四捨五入)

# 1 刺身

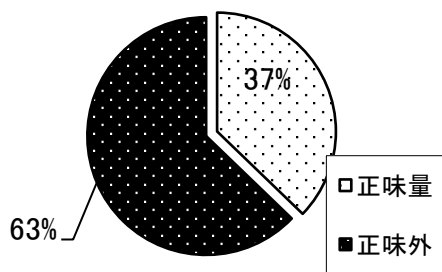
まだい(愛媛)



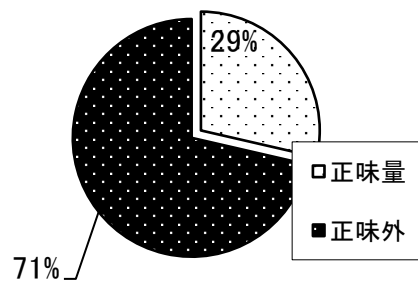
きんめだい(神津島)



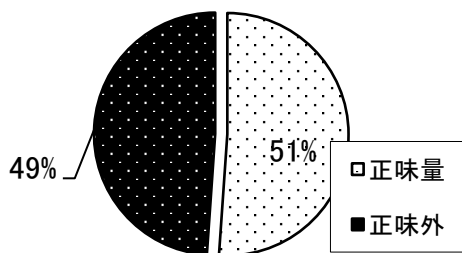
あおりいか(長崎)



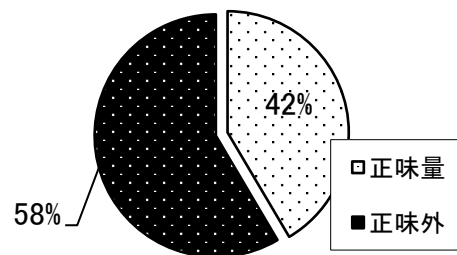
あかやがら(長崎)



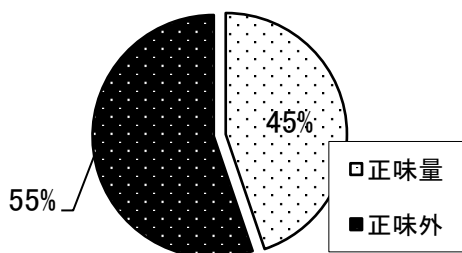
たちうお(宮崎)



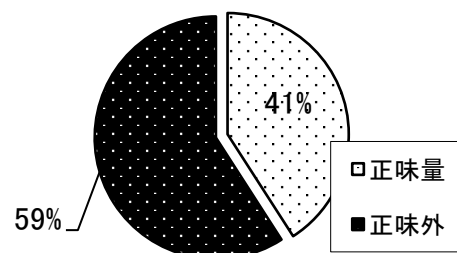
しまあじ(養殖)(愛媛)



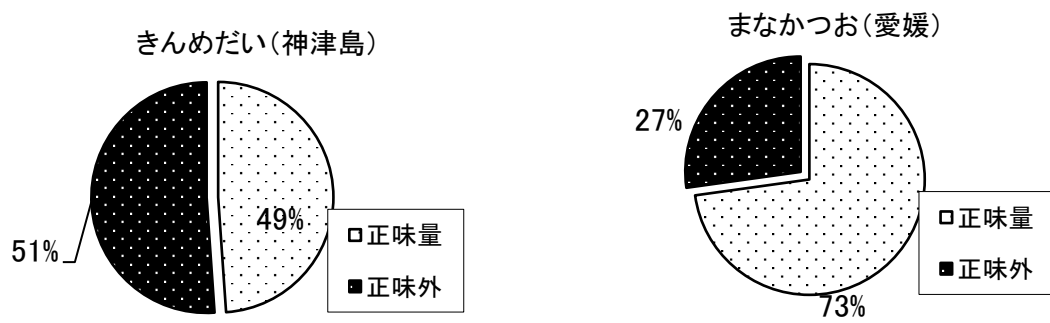
まなかつお(愛媛)



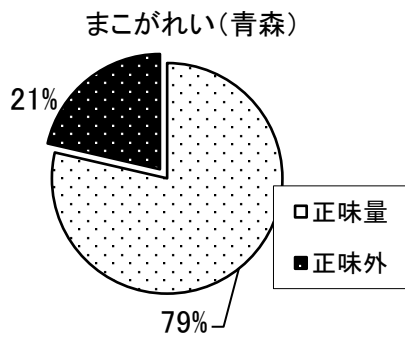
いさき(長崎)



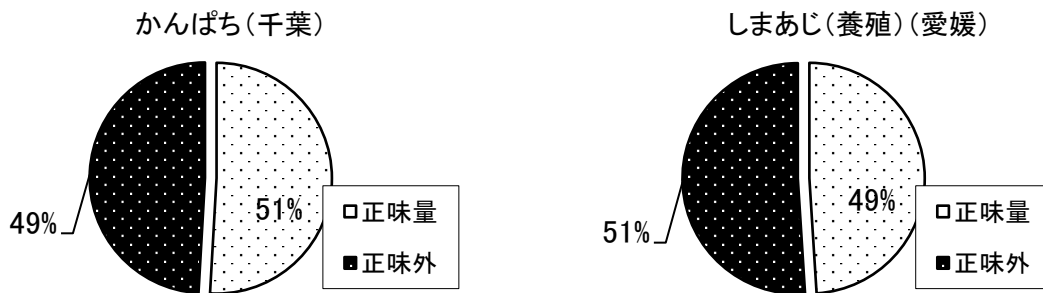
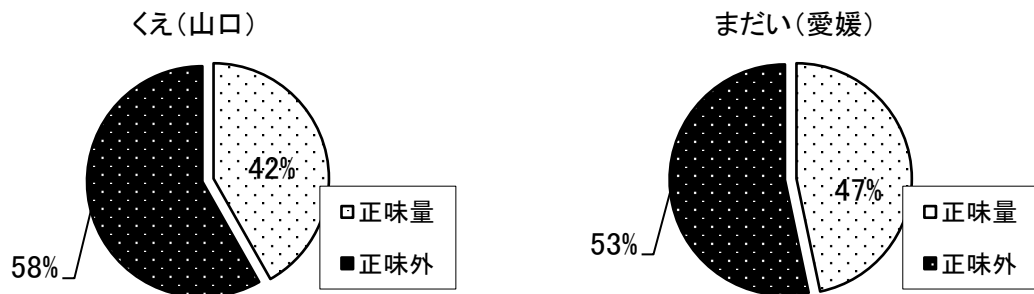
## 2 二枚おろし



## 3 セミドレス



## 4 三枚おろし



歩留調査実施結果表

1の1表(1)

No	分類	品目	調理方法	実施年度																
				R6	R5	R4	R3	R2	R元	H30	H29	H28	H27	H26	H25	H24	H23	H22	H21	H20
1	まぐろ類	めばち(生鮮)	刺身											52.3						
2		めばち(冷凍)	刺身																	
3		いんどまぐろ(冷凍)	刺身																	
4		きわだ(冷凍)	刺身																	
5		めじ	3枚おろし																	
			刺身		46.6	45.0		36.1				41.1	48.4						47.6	
6		きめじ	3枚おろし																	
	刺身																			
7	びんなが	3枚おろし																		
8	かつお類	かつお	3枚おろし												60.5					
			2枚おろし																	
			刺身		46.0	50.4		43.7	47.5			48.5			38.2		47.3			
9	はがつお	3枚おろし																		
10	たい類	まだい	3枚おろし	46.7																
			2枚おろし																	
11	まだい(養殖)	刺身	3枚おろし	32.9			38.3			32.5										
			刺身						32.0			40.8								
12	いしだい	刺身				41.7							42.7							
13	冷凍だいたい	3枚おろし																		
14	きんめだいたい	3枚おろし					40.5							36.6						
		2枚おろし	48.9									46.8					49.3	43.2		
		刺身	32.9								29.3	27.5				37.6	30.3			
15	冷凍きんめだいたい	3枚おろし																		
16	あまだい	3枚おろし										55.2								
		2枚おろし																54.2		
		刺身				37.6	40.0	34.3			33.8				40.6					
17	しろあまだい	刺身				37.9	46.2													
18	おなが	3枚おろし								52.2										
19	いとより	3枚おろし									56.8			41.2						
		刺身									42.3			34.5				41.7		
20	くろだいたい	刺身				30.9			30.7											
21	ころだいたい	刺身							28.2											
22	ぶり類	いなだ	3枚おろし																	
			2枚おろし																	
			刺身																	
23	わらさ	3枚おろし											56.7							
		刺身																		
24	冷凍わらさ																			
25	ぶり	3枚おろし								64.9			55.5			56.9	56.7			
		刺身			45.7					45.3					47.2	54.4	41.9			
26	冷凍ぶり																			
27	ひらまさ	3枚おろし																		
		刺身														37.6				
28	かんばち	3枚おろし	50.9																	
		刺身															44.7			
29	はまち	3枚おろし						59.5	56.4											
		2枚おろし																		
		刺身						46.3	45.1											
30	めぬけ類	幸神めぬけ	3枚おろし							40.9								30.2		
31		ばらめぬけ	3枚おろし																	
32	きんき	3枚おろし												36.5						
		刺身												29.4						
		セミドレス		83.8	84.2	82.3	84.0				82.4	85.1								
33	めばる	セミドレス																90.0		
34	あこうだいたい	2枚おろし																		
35	おこぜ	刺身											23.6							

歩留調査実施結果表

1の1表(2)

No	実施年度																				
	H18	H17	H16	H15	H14	H13	H12	H11	H10	H9	H8	H7	H6	H5	H4	H3	H2	H元	S63	S62	S61
1																					
2																					
3																					
4													41.6								
5	36.0	48.4	37.6	45.7		44.0	47.8		40.9			44.5			47.8	44.7	38.6	37.1		38.8	43.0
6					43.8					37.8	44.9			47.3							
7																					
8													72.0			69.0	69.0			67.7	69.0
			49.1		43.0			40.6	44.4		44.4	37.3	45.2	41.0	46.0	45.3	38.0		40.4	39.6	39.4
9																					
10					49.0								55.5	55.6			55.8				29.8
		36.1			36.9		35.8	35.4	35.8	32.6	36.0	32.5	30.9	32.7	34.2	38.1	33.3	34.3	34.3	30.0	26.6
11						47.7		51.0	42.1			48.6									
	34.6		30.4	34.4								35.4	32.3			40.5					
12																					
13																					
14	45.3	40.4			34.7																
			51.4	47.2		48.5	50.4	46.1	48.6	52.6	51.3	43.7	51.5	50.2	44.4		48.8	45.1	49.1	49.5	46.1
			33.6	31.8	31.2	31.1	37.5	32.3	31.0			30.0					27.6	30.2	34.5	28.3	30.0
15																					
16		50.9																			
													64.1	49.5	53.4	60.5	56.4	64.6	63.0		
17																					
18						48.1											46.5			55.9	
19																					
20																					
21																					
22																					60.0
														64.4	65.8		65.3			61.4	
																	40.0	36.5	38.3	45.3	46.5
23																					
		49.8														36.7					
24																					
25	62.1	61.4	50.0*	62.5*	60.8*	56.0*	55.4*		56.9	62.8	63.0	55.6	65.6			61.1					
			50.4	39.1	38.6	43.2	51.4	43.9						44.0			37.7		42.9	41.0	38.6
26																					
27						57.4															
		43.4																45.4			
28																					
	39.5	51.4	44.6	42.8	38.7	40.9	48.5		47.4	52.6		43.4	42.3	41.3	46.1	38.5	44.4	40.0	43.3	44.8	47.4
29						59.5		51.9	58.4					56.2	57.2		52.2			57.6	56.5
																64.7					
				49.8			50.6			43.3			35.3		40.4	47.4	42.4	44.2	45.1	43.9	44.5
30												37.3		40.8				32.0	44.8	49.1	35.0
31																					
32																	44.5		50.0	49.3	
	82.7	80.0	80.2	86.6	85.9			84.2	85.6	84.8		85.7	86.7	88.0		86.4					
33	83.8		87.1	84.6	94.7	87.3	87.8	86.1	86.2		91.3	85.9		83.2							
34																					
35																					

歩留調査実施結果表

1の2表(1)

No	分類	品目	調理方法	実施年度																
				S60	S59	S58	S57	S56	S55	S54	S53	S52	S51	S50	S49	S48	S47	S46	S45	
1	まぐろ類	めばち(生鮮)	刺身																	
2		めばち(冷凍)	刺身							54.2			54.3	53.8		53.4	55.0	49.3		
3		いんどまぐろ(冷凍)	刺身																48.1	
4		きわだ(冷凍)	刺身								60.9				60.4				57.3	
5		めじ	3枚おろし					63.1	57.0						56.9				51.8	
			刺身		39.5	35.8		40.0	37.4				59.0							
6		きめじ	3枚おろし																	
	刺身					51.3														
7		びんなが	3枚おろし									60.2								
8	かつお類	かつお	3枚おろし					62.0	58.8		59.0	54.4		49.1	61.1	62.2	62.0	61.9		
			2枚おろし	68.5	66.7							60.3	63.8							
			刺身		39.9	41.6	34.3	32.0	48.5		38.1			38.7						
9		はがつお	3枚おろし												65.3					
10	たい類	まだい	3枚おろし					48.4	41.1				46.4	45.9	40.8	38.8	38.4	45.3		
			2枚おろし																	
			刺身	37.3	30.3	31.1	32.2	26.2	34.3	29.1	32.0	41.2		29.7						
11		まだい(養殖)	3枚おろし																	
			刺身																	
12		いしだい	刺身	33.7																
13		冷凍だいたい	3枚おろし																	
14		きんめだい	3枚おろし			42.6		43.9				41.3	43.1							
			2枚おろし	52.1	49.8		45.8		48.1	50.2				44.0						
			刺身	31.1	30.6		26.8													
15		冷凍きんめだい	3枚おろし									36.7								
16		あまだい	3枚おろし						39.1				34.9		49.8					
			2枚おろし	63.1	59.7		55.6			53.2	58.5									
			刺身																	
17		しろあまだい	刺身																	
18		おなが	3枚おろし																	
19		いとより	3枚おろし																	
			刺身																	
20		くろだいたい	刺身																	
21		ころだいたい	刺身																	
22	ぶり類	いなだ	3枚おろし			56.1								58.7						
			2枚おろし				61.5	62.4	65.3											
			刺身	39.4						39.7										
23		わらさ	3枚おろし					55.1				53.4	51.3		63.6	58.5	54.3			
			刺身			38.4														
24		冷凍わらさ																		
25		ぶり	3枚おろし						59.8						58.3		56.7			
			刺身	40.7	45.5				43.9											
26		冷凍ぶり																		
27		ひらまさ	3枚おろし					58.7					54.7							
			刺身					34.0												
28																				
29		かんばち	刺身	44.4																
			はまち	3枚おろし	60.4	57.1			56.3	58.1	52.0	58.4	53.0	59.3	55.7	55.5		53.3	60.2	58.3
				刺身			39.3	37.0	42.5	54.8	40.2				36.9					
30	めぬけ類	幸神めぬけ	3枚おろし	39.8	41.4	47.2	42.1		36.3		39.3	39.8	34.9	43.6	35.8	36.3	36.5	38.9		
31		ばらめぬけ	3枚おろし																	
32		きんき	3枚おろし	47.2	58.3		39.4	43.7		42.3	44.6									
			刺身																	
			セミドレス																	
33		めばる	セミドレス																	
34		あこうだいたい	2枚おろし			45.4														
35		おこぜ	刺身																	



歩留調査実施結果表

1の2表 (2)

No	実施年度															
	S44	S43	S42	S41	S40	S39	S38	S37	S36	S35	S34	S33	S32	S31	S22	S6
1																
2	56.4															
3	48.0															
4	60.1															
5		56.3	63.8	58.0	61.0	59.1	61.7	58.7	63.4	60.9	63.3	65.2	61.6			
6							61.1					63.9				
7																
8			58.3	56.0		60.5	57.2	60.9	60.8	63.6	63.6	63.9	63.4	57.6	65.0	61.2
9																
10		42.6	32.9	38.0		45.6	41.0	44.4	47.1	43.1	46.9	44.8	49.7	44.1	55.0	36.8
11																
12																
13						50.6										
14						40.8	42.3	39.4	42.0	44.6						
				48.9				49.7	48.9	53.9	47.9	65.5				
15																
16						47.0	49.1				44.3	51.4				
								57.5	64.3	61.9						
17																
18																
19																
20																
21																
22		51.2	53.4	57.0	56.3		57.1	53.1								
									55.8	66.7	65.7	62.4				
23		50.8	53.3	54.0	51.2	55.2	51.2	55.0	55.9	58.9	52.0	58.9	58.6	50.4		
24									51.9							
25		54.4	54.5	55.0	55.8	56.0	57.0	61.5	60.2	56.6	59.0	60.3	59.9	50.1	55.0	60.4
26					50.0			49.0								
27																
28																
29	59.2	51.9														
	38.7															
30		35.9	44.4	36.0	40.6	40.1	34.0	41.5	41.4	39.0	43.1	49.0	47.9	40.7	50.0	39.0
31				37.0				42.0	43.6	44.6		41.1				
32					44.3			45.1								
33																
34						38.4										
35																

歩留調査実施結果表

2の1表(1)

No	分類	品目	調理方法	実施年度																	
				R6	R5	R4	R3	R2	R元	H30	H29	H28	H27	H26	H25	H24	H23	H22	H21	H20	H19
36	ひらめ類	ひらめ	3枚おろし																		
			2枚おろし																		
			5枚おろし			58.4															
			刺身		50.0					45.6				49.8		44.1		46.3		37.1	
			胴切																		
37	かれい類	まがれい	胴切																		
38		なめたがれい	胴切																		
			セミドレス																		
39		まこがれい	胴切															60.5			
			セミドレス	78.6							69.4										
40		あかがれい	胴切																		
41		あさぼがれい	胴切																		
42		いしがれい	胴切																		
43		ささかれい	胴切																		
44		ロシヤかれい	胴切																		
45		ロシヤかれい無頭子持	胴切																		
46		冷凍黄金かれい	胴切																		
47		くろがれい	胴切																		
48		おひょう	3枚おろし																		
49		おひょう冷凍無頭	3枚おろし																		
50	したびらめ	胴切																			
51	たら類	まだら (オス) (メス)	3枚おろし												31.9						
			3枚おろし														33.9	37.5			
			3枚おろし														39.2	42.2			
			2枚おろし																		
52	塩無頭まだら	3枚おろし																			
		2枚おろし																			
53	すけそうだら	3枚おろし																			
		2枚おろし																			
		胴切																			
54	塩無頭すけそうだら																				
55	ぶわたら	切身																			
56	冷凍ぎんだら	3枚おろし																			
57	無頭ぎんだら	3枚おろし																			
58	冷凍メルルーサ	3枚おろし																			
59	さけます類	生さけ (オス) (メス)	2枚おろし																		
			2枚おろし																		
			2枚おろし																		
			3枚おろし																		
60	生あきさけ (オス)	3枚おろし											55.6				71.9				
		刺身						58.8													
61	(メス)	3枚おろし											49.7				62.9				
		刺身						33.2													
62	生ぎんざけ	2枚おろし																			
63	生ます (オス) (メス)	2枚おろし																			
		3枚おろし																65.4			
		3枚おろし																63.2			
64	塩さけ	2枚おろし																			
		3枚おろし																			
65	塩べにざけ	2枚おろし																			
66	塩ぎんざけ	2枚おろし																			
67	塩ます	2枚おろし																			
68	冷凍さけ(セミドレス)	2枚おろし																			
		3枚おろし																			
69	冷凍さけ(ラウンド)	2枚おろし																			
		3枚おろし																			

歩留調査実施結果表

2の1表(2)

No	実施年度																				
	H18	H17	H16	H15	H14	H13	H12	H11	H10	H9	H8	H7	H6	H5	H4	H3	H2	H元	S63	S62	S61
36																					
	44.6	43.4	50.6	45.5	40.8	41.8	51.1	37.3	47.4	39.3	43.0	46.2	34.8	37.1	41.4	42.5	47.6		50.7	51.7	39.5
37														68.8							
38		76.3																			
		93.0																			
39	67.1	77.4	80.0	76.3			76.4			75.6	81.5		71.9	70.6	77.1	73.1	76.1	74.4	72.9	71.1	67.2
	89.9	90.3	93.9	96.8	94.8		97.0	89.5	95.1			89.3									
40																		69.9	75.0	70.5	71.9
41																					
42																					
43																					
44																					
45																					
46																					
47																					
48																					
49																					
50																				75.8	
51		40.9	33.3				46.2		39.8	31.5		37.3	38.1	42.7	40.2	45.1	35.9	35.8	30.0	37.1	39.6
52																		64.8			
53		54.3																47.9			
														54.7				49.0			
54																					
55																		82.6			
56																					
57																					
58																					
59													84.9				66.6			61.4	67.7
																	65.5			65.9	
60																					
61			53.3																		
62															75.3	71.5					
63														72.7	68.5	71.4					
64				80.4*	82.1*		85.7	84.7	84.1	87.6	88.3	81.0	86.1			86.0					
65	84.4			85.1	83.4		72.2	85.5	85.1	84.6	84.5	83.9	86.6			86.4					
66					87.7		82.3	85.4		83.8	85.3	85.2				83.8					
67																					
68																					
69																					

歩留調査実施結果表

2の2表(1)

No	分類	品目	調理方法	実施年度													
				S60	S59	S58	S57	S56	S55	S54	S53	S52	S51	S50	S49	S48	
36	ひらめ類	ひらめ	3枚おろし						52.6								
			2枚おろし														
			刺身	45.6	44.4	45.2	46.1		46.0	41.4	41.6	44.3	49.7			45.6	
			胴切														
37	かかれい類	まがれい	胴切	72.0				71.7			74.0			70.0			
38		なめたがれい	胴切			63.5										81.8	
			セミドレス														
39		まこがれい	胴切			68.1			69.2			68.6					
			セミドレス														
40		あかがれい	胴切			69.4	76.2								58.8		
41		あさばがれい	胴切		66.9												
42		いしがれい	胴切														
43		ささかれい	胴切														
44		ロシヤかれい	胴切														
45		ロシヤかれい無頭子持	胴切														
46		冷凍黄金かれい	胴切														
47		くろがれい	胴切														
48		おひょう	3枚おろし														
49		おひょう冷凍無頭	3枚おろし														
50		したびらめ	胴切														
51	たら類	まだら (オス) (メス)	3枚おろし	39.2	33.0	33.9		41.9							26.2		
			3枚おろし														
			3枚おろし														
			2枚おろし														
52		塩無頭まだら	3枚おろし		61.7	61.0	64.0	69.7	61.7	64.6				67.6		65.0	
			2枚おろし														
53		すけそうだら	3枚おろし				46.7			34.3						26.7	
			2枚おろし		51.8		58.8				51.0						
			胴切		55.4												
54		塩無頭すけそうだら															
55		ぶわたら	切身				84.3		80.0	84.1	84.8	79.3					
56		冷凍ぎんだら	3枚おろし				85.3			85.3	84.2	83.3					
57		無頭ぎんだら	3枚おろし														
58		冷凍メルルーサ	3枚おろし									76.8					
59	さけます類	生さけ (オス) (メス)	2枚おろし						65.2	52.6						69.4	
			2枚おろし					65.2									
			2枚おろし				57.1	71.5									
			3枚おろし														
60		生あきさけ (オス)	3枚おろし														
61		(メス)	3枚おろし														
62		生ぎんざけ	2枚おろし														
63		生ます (オス) (メス)	2枚おろし														
			3枚おろし														
			3枚おろし														
64		塩さけ	2枚おろし	79.5	83.6							80.8		81.9	85.7		
			3枚おろし														
65		塩べにざけ	2枚おろし														
66		塩ぎんざけ	2枚おろし														
67		塩ます	2枚おろし									83.3					
68		冷凍さけ(セミドレス)	2枚おろし								83.6					87.2	
			3枚おろし									72.5					
69		冷凍さけ(ラウンド)	2枚おろし														
			3枚おろし														

歩留調査実施結果表

2の2表(2)

No	実施年度																		
	S47	S46	S45	S44	S43	S42	S41	S40	S39	S38	S37	S36	S35	S34	S33	S32	S31	S22	S6
36					46.9			52.9	50.3	47.6	55.4	51.5	50.0					65.0	46.6
												73.5	68.2	70.8	64.7	73.4	49.2	65.0	46.6
		77.0				57.3	57.0												
37							65.2	70.7		77.4	74.4	75.3	79.0	72.2	82.1	63.3			68.0
38		72.3			69.2	72.2	73.0	72.8	75.3	73.2	81.6	85.9	86.1	82.7	85.7	86.1			
39	77.6	76.3			77.7	71.1	68.0	66.9	69.2	68.9	71.3	84.2	79.6	76.5	69.4				
40	61.1	71.4			76.0	67.7		64.8	61.4	64.4	70.4	68.3	73.3	74.2	80.6	61.4			
41								64.0			70.0		70.6	83.5	74.9	76.9			
42		66.1			64.4	64.4	66.0	70.6	68.4	71.3	66.8	70.8	59.4	72.4	70.1	68.3	56.7		
43							70.0												
44												72.6	78.9						
45							89.0												
46													66.7	78.0					
47		77.7							65.4		79.8	86.0	76.9	83.6	76.3	76.8			
48										45.6									
49							76.0		80.3										
50																			
51					38.6			36.9	40.5	39.6	34.7								
													40.0	36.8	41.3	43.0	36.3		
52	56.8	58.2			56.2	67.3	52.0	56.1		53.0	66.2								
									63.2			79.4	84.3	84.8	81.1				
53		32.2								41.0									
					47.5			60.8	47.0			57.2	47.6	53.6	48.9	48.9			
54															78.4				
55																			
56																			
57						79.2	85.0		81.0										
58							90.0												
59								58.7			67.1	73.3	72.6	68.6	70.1	69.9	62.5	76.0	64.2
		57.5								64.3	57.4								
60																			
61																			
62																			
63											70.3	74.8	73.0	72.3	71.6	71.4	73.2	76.0	59.0
		63.8			57.6	62.3	61.0			74.0	62.0								
64								75.6	71.2	76.0	87.3	83.0	87.3	86.1	81.7	82.7	77.8		69.3
		73.3																	
65																			
66																			
67	66.6							76.9			83.4	83.9	89.4	85.3	84.3	84.8	76.0		
68									76.9		91.6	84.4	86.5						
		73.3	72.4		70.2					78.6									
69						50.3		59.1			68.6	67.0	70.0	68.7	72.6				
										60.4									

歩留調査実施結果表

3の1表(1)

No	分類	品目	調理方法	実施年度																	
				R6	R5	R4	R3	R2	R元	H30	H29	H28	H27	H26	H25	H24	H23	H22	H21	H20	H19
70	あじ類	まあじ	3枚おろし																		
			刺身																		
			セミドレス																		
71		しまあじ(養殖)	刺身	41.5							47.8			45.6							
			3枚おろし	49.0		45.9															
72		しまあじ(輸入)	刺身																		
73	さわら類	さわら	3枚おろし									69.8			65.4						
			2枚おろし		80.8	80.7													75.0		
			刺身						23.5						52.8						
74		さごち	2枚おろし																		
75	その他	あいなめ	3枚おろし		47.3																
			セミドレス																		
76		あかむつ	3枚おろし		45.6			46.2					38.1								
			刺身						53.3				38.9								
77		あかやがら	刺身	28.6										30.8							
78		あなご	開き											67.3							
79		あんこう	刺身													55.5					
			なべ								87.5										
80		いさき	3枚おろし																		
			2枚おろし																		
			刺身	40.9															41.0		
			胴切																		
81		かます	セミドレス																		
			刺身																		
82		かわはぎ	3枚おろし																		
			刺身			28.4									28.2					25.9	23.0
83		きす	背開き																49.0		
			刺身																32.7		
84		くえ	3枚おろし	41.8									41.5								
			刺身					28.8					31.0								
85		こち(まごち)	5枚おろし					51.0													
			3枚おろし		46.9																
			刺身															29.7			
86		こはだ	3枚おろし																		
87		さば	2枚おろし												72.1				66.8	61.6	
			3枚おろし																		
			胴切																		
88		さんま	2枚おろし																		
89		しいら	3枚おろし																		
90		すずき	3枚おろし																		
			2枚おろし			55.4															
			刺身																38.1		
91		たかべ	セミドレス																89.3		
			刺身																49.9		
92		たちうお	胴切																		
			3枚おろし																		
93		とびうお	刺身	51.1				55.2				48.5									
			セミドレス																		
94		にしん	胴切																		
			2枚おろし																		
95		はた	3枚おろし									39.7			42.8						
			刺身						46.1			33.3			36.4						
96		はっかく(とくびれ)	刺身											30.4							
97		ひげだら	2枚おろし											59.7							
98		ひらすずき	刺身							37.3				36.7							
99		ほうぼう	2枚おろし													50.5					
			3枚おろし		39.8																
			刺身														38.0				30.1

歩留調査実施結果表

3の1表(2)

No	実施年度																						
	H18	H17	H16	H15	H14	H13	H12	H11	H10	H9	H8	H7	H6	H5	H4	H3	H2	H元	S63	S62	S61		
70	56.7		54.1	52.1	51.2	53.0	52.0	52.1	47.9	45.5	49.1	42.7											
													36.4		43.1	44.9							
	88.1		88.6	88.5	90.0	90.9	90.7	93.3	80.0			90.9	86.0			89.9							
71					35.5	42.1		33.7	46.7			42.4					41.1						
72									40.3			40.1											
73	74.2	73.0			69.4*	68.4*																	
				82.1			82.0	79.4	80.7	82.0	79.4	78.1		80.4	76.3		76.4	77.5	82.8	77.1	72.8		
				56.8	57.4	57.9	62.4																
74													77.1			76.2					76.7		
75						36.7																	
						88.8																	
76																							
77																							
78																							
79																							
80														52.1	50.0								
					64.3												61.4						
																	37.0						
																	64.3			73.7			
				91.3	88.1	87.9		91.6	89.3			85.7											
81																							
82						40.3																	
						73.1																	
83																							
84																							
85																							
						33.3																	
86											50.0	44.6											
87	67.9	67.4	69.1	66.6	66.1		67.7	66.1	64.8		69.7			63.4			67.5		56.1	66.9	64.3		
															56.1		54.0	58.4	55.0	57.3	59.5		
																	62.3						
88											79.2												
89																							
90	43.0		45.7	45.3	44.7	44.9	46.5	38.9	42.0		50.4	45.1											
					27.5												26.7	25.1		30.2	27.3	28.1	28.6
91																							
92			74.4	82.5		64.0		70.9	75.0		75.0	68.8		70.7			69.4		72.4	67.8			
												45.6											
93																							
						42.6																	
						84.5			91.9		93.2												
94																							
95																							
						29.3																	
96																							
97																							
98																							
99																							

歩留調査実施結果表

3の2表(1)

No	分類	品目	調理方法	実施年度														
				S60	S59	S58	S57	S56	S55	S54	S53	S52	S51	S50	S49	S48		
70	あじ類	まあじ	3枚おろし											58.1	54.1	46.7		
			刺身															
			セミドレス															
71		しまあじ(養殖)	刺身															
			3枚おろし															
72		しまあじ(輸入)	刺身															
73	さわら類	さわら	3枚おろし				72.6	69.7	69.6									
			2枚おろし				83.7					79.0						
			刺身															
74		さごち	2枚おろし		76.8						73.0	74.4			74.0			
75	その他	あいなめ	3枚おろし															
			セミドレス															
76		あかむつ	3枚おろし															
			刺身															
77		あかやがら	刺身															
78		あなご	開き															
79		あんこう	刺身															
			なべ															
80		いさき	3枚おろし			44.4												
			2枚おろし															
			刺身		37.9							45.1						
			胴切									61.3		82.8				
81		かます	セミドレス															
			刺身															
82		かわはぎ	3枚おろし															
			セミドレス															
83		きす	背開き															
			刺身															
84		くえ	3枚おろし															
			刺身															
85		こち(まごち)	5枚おろし															
			3枚おろし															
			刺身															
86		こはだ	3枚おろし															
87		さば	2枚おろし	66.2	66.6		69.6	68.1	64.9	64.5	57.5		54.2	62.0	58.2			
			3枚おろし	56.3	51.6	45.8	51.2				51.7	46.6		38.7	50.0			
			胴切			69.2												
88		さんま	2枚おろし															
89		しいら	3枚おろし									49.8						
90		すずき	3枚おろし					47.7									48.2	
			2枚おろし															
			刺身	28.0	28.2	23.1	24.8	32.7			28.7	27.3						
91		たかべ	セミドレス															
			刺身															
92		たちうお	胴切	71.1	71.7			65.5					59.1			72.0		
			刺身															
93		とびうお	2枚おろし		67.5								66.8					
			刺身		43.4													
			セミドレス															
94		にしん	胴切			82.6												
			2枚おろし															
95		はた	3枚おろし															
			刺身															
96		はっかく(とくびれ)	刺身															
97		ひげだら	2枚おろし															
98		ひらすずき	刺身															
99		ほうぼう	2枚おろし															
			刺身															



### 歩留調査実施結果表

3の2表(2)

No	実施年度																		
	S47	S46	S45	S44	S43	S42	S41	S40	S39	S38	S37	S36	S35	S34	S33	S32	S31	S22	S6
70	54.9	52.1			50.0														
71																			
72																			
73						58.8													
74					52.8														
75																			
76																			
77																			
78																			
79																			
80																			
81	95.5	79.0			80.0														
82																			
83																			
84																			
85																			
86																			
87	57.8	64.9			67.0			72.8	53.3		68.2	62.7	71.0	72.2	69.5	68.2			51.3
88																			
89																			
90		39.1			49.0					46.3	48.9								
						46.5	49.0					58.6	60.6	54.5	60.2	64.2	50.5	50.0	
91																			
92											69.3	68.5	73.7	68.3	74.0				
93		70.0			68.2						72.5	68.8	69.8	68.7	73.7	72.2			
94											76.7	85.3	80.0	79.2	72.7	62.5	62.2		
					68.4														
95																			
96																			
97																			
98																			
99																			

歩留調査実施結果表

4の1表(1)

No	分類	品目	調理方法	実施年度																				
				R6	R5	R4	R3	R2	R元	H30	H29	H28	H27	H26	H25	H24	H23	H22	H21	H20	H19			
100	その他	まどうだい	3枚おろし							32.1					35.8									
101		まなかつお	胴切																					
			3枚おろし	72.8											55.8								56.5	
			刺身	44.8						43.0		43.7		41.3										
			セミドレス														73.1							
102		むつ	3枚おろし														43.6							
			2枚おろし																	53.9				
			刺身																					33.0
103		めだい	3枚おろし													62.3							56.5	
			2枚おろし																					
	刺身																							
104		あおけた	刺身							33.7														
105	いか類	あおりいか	刺身	37.2					36.7										34.0					
106		こういか	刺身																					
107		しろいか	刺身																					
108		するめいか	開き																					
			刺身				32.8																	
109			もんごういか	開き																				
110		やりいか	刺身						20.3												44.7			
111	えび類	いせえび	刺身													13.5								
112		くるまえび	むき身													46.7								
113		しばえび	むき身																					
114		まきえび	むき身														50.2							
115	貝類	あか貝	むき身																					
116		あさり	むき身																					
117		あわび	刺身															41.8	42.5					
118		殻付かき	むき身																				14.0	
119		さざえ	むき身																					
120		白みる(うみたけ)	刺身																				16.0	
121		たいら貝	むき身																					
			刺身																					23.0
122		つぶ貝(まつぶ)	むき身														20.6							
123		はまぐり	むき身																					
124		ほたて貝	刺身				13.7																	
125	ほっき貝	むき身																						
		刺身																						

\* 平成12,13,14,15,16年度の「ぶり」は正味量計量後、半身を切身として、残りを刺身用として計測したため、実際の数字を倍にし1尾分の正味量としてあります。

\* 平成13,14年度の「さわら」は正味量計量後、半身を切身として、残りを刺身用として計測したため、実際の数字を倍にし1尾分の正味量としてあります。

\* 平成14,15年度、塩さけは塩ときさけ。

※生さけ(2枚おろし)は、昭和56年度から、オス・メスに分けて実施した。

歩留調査実施結果表

4の1表(2)

No	実施年度																				
	H18	H17	H16	H15	H14	H13	H12	H11	H10	H9	H8	H7	H6	H5	H4	H3	H2	H元	S63	S62	S61
100																					
101															74.1	75.5	71.8	69.8	74.4	71.4	
102															52.3		58.8	58.0	65.7	62.2	
103													66.8	64.0			50.0				
104									38.1	48.6		41.6					35.0		39.3	42.0	42.6
105																					
106		28.1				31.3															
107																					
108																					
109			40.8																		
110	54.2			45.9	47.1	49.3		39.6	41.0		67.0	44.9									
111						32.1															
112																					
113												53.8									
114																					
115						39.0															
116									31.5		33.3	26.3									
117				52.5	49.6		48.5	51.9	52.0	42.7	48.0	43.3									
118			16.1				20.9			15.1	10.0	14.9									
119						40.0															
120									14.4	11.5	14.0	26.4									
121						50.5															
122								12.5													
123												26.1									
124	13.0		11.3	11.3	17.2		16.6	9.8	16.9	38.5	22.3	22.6									
125						28.9						23.9									

歩留調査実施結果表

4の2表(1)

No	分類	品目	調理方法	実施年度														
				S60	S59	S58	S57	S56	S55	S54	S53	S52	S51	S50	S49	S48		
100		まどうだい	3枚おろし															
101	その他	まなかかつお	胴切	76.9					71.1								66.7	
			3枚おろし				63.1			61.6		51.1						
			セミドレス															
102	むつ		3枚おろし							48.3							57.7	
			2枚おろし	57.6	57.5		49.7											
			刺身		37.4	36.7	36.4											
103	めだい		3枚おろし					52.4	47.9				43.8		54.0	50.1	49.4	
			2枚おろし	66.1	62.0													
			刺身			37.4	40.9	31.9	33.7	37.3	33.1							
104		あおけた																
105	いか類	あおりいか	刺身															
106		こういか	刺身															
107		しろいか	刺身															
108		するめいか	開き													79.6		
			刺身															
109		もんごういか	開き											51.2	55.6		66.7	
110	やりいか	刺身																
111	えび類	いせえび	刺身															
112		くるまえび	むき身															
113		しばえび	むき身															
114		まきえび	むき身															
115	貝類	あか貝	むき身															
116		あさり	むき身															
117		あわび	刺身															
118		殻付かき	むき身															
119		さざえ	むき身															
120		白みる(うみたけ)	刺身															
121		たいら貝	むき身															
			刺身															
122		つぶ貝(まつぶ)	むき身															
123		はまぐり	むき身															
124		ほたて貝	刺身															
125	ほっき貝	むき身																
		刺身																

## 歩留調査実施結果表

4の2表(2)

No	実施年度																		
	S47	S46	S45	S44	S43	S42	S41	S40	S39	S38	S37	S36	S35	S34	S33	S32	S31	S22	S6
100																			
101											73.9	82.3	82.3	84.5		79.6			
102																			
103	54.4	54.1			50.6					45.9	55.8	49.3	52.6		55.2				
104																			
105																			
106																			
107																			
108	70.7	71.5			69.1														
109	65.8	75.0																	
110																			
111																			
112																			
113																			
114																			
115																			
116																			
117																			
118																			
119																			
120																			
121																			
122																			
123																			
124																			
125																			

索引(五十音順)

あ

あ い な め … 15~18  
 あ お は た … 19~22  
 あ お り い か … 19~22  
 あ か が れ い … 11~14  
 あ か む つ … 15~18  
 あ か や が ら … 15~18  
 あ こ う だ い … 7~10  
 あ さ ば が れ い … 11~14  
 あ さ り … 19~22  
 あ な ご … 15~18  
 あ ま だ い … 7~10  
 あ わ び … 19~22  
 あ ん こ う … 15~18

い

い さ き … 15~18  
 い し が れ い … 11~14  
 い し だ い … 7~10  
 い せ え び … 19~22  
 い と よ り … 7~10  
 い な だ … 7~10  
 い ん ど ま ぐ ろ … 7~10

お

お こ ぜ … 7~10  
 お な が … 7~10  
 お ひ よ う … 11~14

か

か つ お … 7~10  
 か つ ま す … 15~18  
 か 付 か … 19~22  
 か わ は き … 15~18  
 か ん ば ち … 7~10

き

き す … 15~18  
 き め じ … 7~10  
 き わ だ … 7~10  
 き ん だ き … 7~10  
 き ん め だ い … 7~10

く

く え … 15~18  
 く る ま え び … 19~22  
 く ろ が れ い … 11~14  
 く ろ だ い … 7~10

こ

こ う い か … 19~22  
 こ 幸 神 め め け … 7~10  
 こ ち … 15~18  
 こ は だ … 15~18  
 こ ろ だ い … 7~10

さ

さ ご ち … 15~18  
 さ さ ざ え … 19~22  
 さ さ か れ い … 11~14  
 さ さ ば … 15~18

さ

さ わ ら … 15~18  
 さ ん ま … 15~18

し

し い ら … 15~18  
 し 塩 ぎ ん ざ け … 11~14  
 し 塩 さ け … 11~14  
 し 塩 べ に ざ け … 11~14  
 し 塩 ま す … 11~14  
 し 塩 無 頭 す け そ う だ ら … 11~14  
 し 塩 無 頭 ま だ ら … 11~14  
 し た び ら め … 11~14  
 し ば え び … 19~22  
 し ま あ じ … 15~18  
 し ろ あ ま だ い … 15~18  
 し ろ い か … 7~10  
 し 白 み る … 19~22

す

す け そ う だ ら … 11~14  
 す ず き … 15~18  
 す る め い か … 19~22

た

た い ら 貝 … 19~22  
 た か べ … 15~18  
 た ち う お … 15~18

つ

つ ぶ 貝 … 19~22

と

と び う お … 15~18

な

な 生 あ き さ け … 11~14  
 な 生 ぎ ん ざ け … 11~14  
 な 生 さ け … 11~14  
 な 生 ま す … 11~14  
 な め た が れ い … 11~14

に

に し ん … 15~18

は

は が つ お … 7~10  
 は た … 15~18  
 は っ か く … 15~18  
 は ま ぐ り … 19~22  
 は ま ち … 7~10  
 は ば ら め め け … 7~10

ひ

ひ げ だ ら … 15~18  
 ひ ら す ず き … 15~18  
 ひ ら ま さ … 7~10  
 ひ ら め … 11~14  
 ひ ん な が … 7~10

ふ

ふ り … 7~10

ふ

ふ わ た ら … 11~14

ほ

ほ う ぼ う … 15~18  
 ほ た て 貝 … 19~22  
 ほ っ き 貝 … 19~22

ま

ま あ じ … 15~18  
 ま が れ い … 11~14  
 ま き え び … 19~22  
 ま こ が れ い … 11~14  
 ま ご ち … 15~18  
 ま だ い … 7~10  
 ま だ ら … 11~14  
 ま と う だ い … 19~22  
 ま な か つ お … 19~22

む

む つ … 19~22  
 む 無 頭 ぎ ん だ ら … 11~14

め

め じ … 7~10  
 め だ い … 19~22  
 め ば ち … 7~10  
 め ば る … 7~10

も

も ん ご う い か … 19~22

や

や り い か … 19~22

れ

れ 冷 凍 ぎ ん だ ら … 11~14  
 れ 冷 凍 き ん め だ い … 7~10  
 れ 冷 凍 黄 金 か れ い … 11~14  
 れ 冷 凍 さ け … 11~14  
 れ 冷 凍 だ い … 7~10  
 れ 冷 凍 ぶ り … 7~10  
 れ 冷 凍 メ ル ル ー サ … 11~14  
 れ 冷 凍 わ ら さ … 7~10

ろ

ろ シ ヤ か れ い … 11~14

わ

わ ら さ … 7~10

( 参 考 ) 年度別実施経過

年度	日数	期 日	実 施 担 当 課
昭和 6	1日	昭和 6年 6月17日	東京市産業局商工課
8	2日	8年 3月23日,10月12日	〃
9	1日	9年 5月28日	〃
12	1日	12年 6月 8日	〃
22	1日	22年 7月	東京都中央卸売市場指図課、水産品課
31	1日	31年 6月25日	東京都中央卸売市場業務部水産品課
32	6日	33年 4月 4～ 9日	〃
33	3日	34年 3月26～28日	〃
34	2日	35年 2月27、28日	〃
35	2日	36年 2月20、21日	〃
36	2日	37年 2月 8、9日	〃
37	2日	38年 3月12、13日	〃
38	2日	39年 2月24、25日	〃
39	2日	40年 3月25、26日	〃
40	2日	41年 2月24、25日	〃
41	2日	42年 3月 8、9日	東京都中央卸売市場業務第一部水産品課
42	2日	43年 3月27、28日	〃
43	2日	44年 3月19、20日	東京都中央卸売市場足立市場業務課
44	2日	45年 3月19、20日	東京都中央卸売市場業務部水産品課
45	2日	46年 3月18、19日	〃
46	1日	47年 3月22日	東京都中央卸売市場足立市場業務課
47	1日	47年 10月 2日	東京都中央卸売市場築地市場水産品課
48	1日	48年 11月20日	東京都中央卸売市場大森市場
49	1日	50年 2月20日	東京都中央卸売市場築地市場水産品課
50	1日	51年 2月25日	東京都中央卸売市場足立市場業務課
51	1日	51年 5月20日	東京都中央卸売市場大森市場
52	1日	52年 7月21日	東京都中央卸売市場築地市場水産品課
53	1日	54年 2月27日	東京都中央卸売市場足立市場業務課
54	1日	55年 2月20日	東京都中央卸売市場大森市場
55	1日	56年 2月19日	東京都中央卸売市場築地市場水産品課
56	1日	56年 10月 9日	東京都中央卸売市場足立市場
57	1日	58年 2月17日	東京都中央卸売市場大森市場
58	1日	59年 3月14日	東京都中央卸売市場築地市場水産品課
59	1日	60年 3月12日	東京都中央卸売市場足立市場
60	1日	61年 3月 4日	東京都中央卸売市場大森市場
61	1日	62年 3月 4日	東京都中央卸売市場築地市場水産品課
62	1日	62年 10月30日	東京都中央卸売市場足立市場
63	1日	平成元年 3月10日	東京都中央卸売市場大森市場
平成 元	1日	平成 2年 2月 7日	東京都中央卸売市場築地市場水産品課
2	1日	2年 10月31日	東京都中央卸売市場足立市場
3	1日	4年 3月11日	東京都中央卸売市場大田市場業務課
4	1日	5年 3月11日	東京都中央卸売市場築地市場水産品課
5	1日	6年 2月22日	東京都中央卸売市場足立市場
6	1日	7年 3月 7日	東京都中央卸売市場大田市場業務課
7	1日	8年 3月 7日	東京都中央卸売市場築地市場水産品課
8	1日	9年 2月28日	東京都中央卸売市場足立市場
9	1日	10年 2月27日	東京都中央卸売市場大田市場業務課
10	1日	11年 3月 4日	東京都中央卸売市場築地市場水産農産品課
11	1日	12年 3月10日	東京都中央卸売市場足立市場
12	1日	13年 2月23日	東京都中央卸売市場大田市場業務課
13	1日	14年 3月 6日	東京都中央卸売市場築地市場水産農産品課
14	1日	15年 2月25日	東京都中央卸売市場足立市場
15	1日	16年 2月24日	東京都中央卸売市場大田市場業務課
16	1日	16年 11月 2日	東京都中央卸売市場築地市場水産農産品課
17	1日	18年 2月14日	東京都中央卸売市場足立市場
18	1日	19年 2月26日	東京都中央卸売市場大田市場業務課
19	1日	20年 3月24日	東京都中央卸売市場築地市場水産農産品課
20	1日	20年 11月26日	〃

年度	日数	期 日	実 施 担 当 課
21	1日	22年 2月17日	東京都中央卸売市場築地市場水産農産品課
22	1日	22年 7月21日	〃
23	1日	24年 2月 7日	〃
24	1日	24年 11月 6日	〃
25	1日	26年 2月12日	〃
26	1日	27年 1月27日	〃
27	1日	27年 11月26日	〃
28	1日	28年 11月29日	〃
29	1日	30年 2月15日	〃
30	1日	31年 3月12日	東京都中央卸売市場豊洲市場水産農産品課
令和 元	1日	元年 10月24日	〃
2	1日	2年 10月27日	〃
3	1日	3年 11月16日	〃
4	1日	4年 10月25日	〃
5	1日	5年 11月14日	〃
6	1日	6年 11月19日	〃

昭和23年実施は、魚類統制時代における公定価格改正資料の一つとして、指図課及び水産品課が実施したものである。