

宜蘭縣食用水產加工品生產量值—按魚類別分編製說明

一、統計範圍及對象：凡在宜蘭縣境內加工製造之食用水產製造品，不論其係加工廠(場)或家庭加工製造者，均為統計對象。

二、統計標準時間：以每年1月1日至12月31日之事實為準。

三、分類標準：按魚類別統計各類（分為罐頭類、冷凍冷藏類、燻製品、乾製與鹽製品、調味乾製品、魚翅、魚卵、魚漿製品及其他製品）食用水產製造品生產量值。

四、統計科目定義(或說明)：

(一)罐頭類：指將原料置於鐵罐、鋁罐、玻璃瓶或其他容器中經加熱、殺菌、脫氣密封製成者。

1. 水煮：指原料未加調味，僅用水煮、充填製成者。

2. 油漬：指原料未加調味，僅加橄欖油或棉子油蒸熟後浸漬製成者。

3. 調味：指將原料使用蕃茄醬、糖、醋、醬油、咖哩等調味製成者，包括魚醬、蕃茄醬、沙丁魚罐、紅燒糖醋魚罐等。

(二)冷凍冷藏類：指原料未經調理或經調理後加以冷凍、冷藏者。

1. 冷藏品：原料未經調理，直接於凍結點以上低溫貯藏者。

2. 冷凍品：原料未經調理，直接凍結貯藏者。

3. 調理冷凍品：原料經調理後凍結貯藏者。

(三)燻製品：指將新鮮原料用水燻、焙、炙、乾燥製成者，如柴魚、焙乾鯛等。

(四)乾製與鹽製品：指原料經過脫水乾燥或添加食鹽，使其水分含量或水活性低於原料而能延長保存期限之製品。

1. 鹽藏品：指將食鹽散佈於魚體，或將原料浸漬於鹽液中加壓而製成者，如鹽煙仔、鹽鯖、鹽瘦等。

2. 鹽乾品：指將新鮮原料先漬鹽後再乾燥者，如鹽乾鯖、鹽乾鮑、鹽乾飛魚等。

3. 素乾品：指將生鮮原料直接乾燥製成者，如魷魚、乾鰈、扁魚干、海帶、海參等。

4. 煮乾品：指將新鮮原料先煮熟再行乾燥製成者，如煮干瘦、鮑魚、干貝、蝦米等。

(五)調味乾製品：指經調味製成之乾製品，如魚鬆、調味紫菜片等。

(六)魚翅：指用鯊魚之鰭作為原料加工乾製者，如白翅、黑翅等。

(七)魚卵：指魚卵之鹽乾品，如烏魚子。

(八)魚漿製品(煉製品)：指魚肉滲加鹽搗漬或加調味料製成魚漿，再經塑型蒸煮或燒烤之製品，如魚丸、魚糕(竹輪)、仿蟹、仿貝柱等。

(九)其他製品：

1.魚肝油：指由魚類之肝臟所榨取之油，如鯊魚或旗魚肝臟之原油等供食用者。

2.魚蝦油：指由魚蝦榨取之食用油，如瘦魚油、蝦油、蠔油等。

五、資料蒐集方法及編製程序：由本縣海洋及漁業發展所根據各鄉鎮市公所或各區漁會所所報資料編製。

六、編送對象：本表經行政院農業委員會漁業署「漁業調查統計系統」產製，一式二份，陳核完畢後，一份送會計室，一份自存，並另以電子檔傳送至縣府主計處備查。