

## 第 14 話：ポルトガルの水産缶詰事情

日本水産缶詰輸出水産業組合・日本水産缶詰工業協同組合  
専務理事 松浦 勉

「サバ缶詰を食べよう」シリーズでは、第 1 話が「テレビ番組によりサバ缶詰人気上昇」、第 2 話が「消費拡大に伴うサバ缶詰の新商品開発」、第 3 話が「中央水産研究所のサバ缶マニア」、第 4 話が「サバ缶詰を使ったご当地料理」、第 5 話が「レシピ本にみるサバ缶詰料理」、第 6 話が「サバ缶詰レシピ本の出版動向」、第 7 話が「レシピ本とテレビ番組がきっかけを作ったサバ缶ブーム」、第 8 話が「統計資料からサバ缶ブームをみる」、第 9 話が「サバ缶ブーム下における青物 3 魚種缶詰の販売金額の動向」、第 10 話が「サバ缶の調理方法別消費動向」、第 11 話が「サバ缶ブーム期におけるサバ缶の輸入を含む供給動向」、第 12 話が「マグロ缶ブームとサバ缶ブームの比較」、13 話が「小売店舗におけるサバ缶の販売状況」について、お話しさせていただきました。第 14 話は、「ポルトガルの水産缶詰事情」についてです。

2019 年の夏期休暇を利用して初めてポルトガルにパック旅行により行ってきました。ポルトガルは、国土面積がわずか 9 万平方 k m<sup>2</sup>の小さな国です。ポルトガル国内の観光地巡りが目的でしたが、観光地のお土産店や宿泊ホテル近くのスーパーマーケットで水産缶詰を垣間見ることができました。ポルトガルの水産缶詰事情について、文献資料も活用しながら報告します。

水産缶詰はヨーロッパで生まれました。1804 年にフランスのニコラ・アペールが缶詰製造の原理を発見、1810 年にイギリスの卸商人ピーター・デュランドがブリキによる食品の貯蔵法及び蓋にする容器に関して特許を取得しました（缶詰の誕生）。西ヨーロッパで生まれた水産缶詰技術は、広くヨーロッパに伝播しました。その結果、現在では、イワシ（フランス・ポーランド）、アンチョビーのフィレ（イタリア）、油漬のサバ（ラトビア）、タラの肝臓（ノルウェー・アイスランド）、トマトソースのくん製イワシ（ポルトガル）、オリーブ油のビンナガ（スペイン）、トマトソースのスプラット（ニシン類）（ウクライナ）などがヨーロッパ各国の代表的な水産缶詰となっています。水産缶詰技術は、その後西ヨーロッパから米国、日本などに伝播し、現在は東南アジアにおいて利用・拡大しています。

さて、現在の西ヨーロッパでは、ポルトガルとスペインにおいて水産缶詰が主要産業となっています。両国は、同じイベリア半島の隣国なので、水産缶詰に対する嗜好が同じように思われますが、実は違いがあります。スペインでは貝類、イカ、タコなどの缶詰が好まれますが、ポルトガルではイワシ、マダラなどの缶詰が好まれるようです。水産缶詰に

使用する調味料は、スペインではエスカベッシュ（南蛮漬の一種）など香辛料の効いたものや強いソースが好まれますが、ポルトガルではトマトソースやスパイス（香辛料）、ピクルスが好まれるようです。

では、ポルトガルの水産缶詰についてお話ししましょう。ポルトガルでは、1853年に最初の民間缶詰工場が開設され、イワシ缶が製造されました。ポルトガルの水産缶詰工場は、ポルトガルの北部に位置するワインで有名なポルト市の周辺に多く分布しています。生産される缶詰は、当初、近海で獲れるイワシが主体でしたが、1950年代以降遠方海域でツナ（キハダマグロ、カツオ）が漁獲されると、ツナも多く生産されるようになりました。

Joao Ferreira Dias ら（2004）（注1）が、ポルトガルにおけるイワシ缶の輸出量と水産缶詰の工場数の推移を述べています。ポルトガルの水産缶詰産業は、1880年代から1920年代までが発展期でした。1912年当時、ポルトガルは世界一の水産缶詰輸出国だったようです。そして、1930年代から1960年代までは高い生産量を維持しました。1970年代以降生産量が減少しましたが、その後安定的に推移しています。イワシ缶の輸出量は、1880年代が数1,000トン、1920年代が5万トン、1960年代には8万トン、2004年には2万トンでした。

水産缶詰の工場数は、1890年頃が50工場、1924年頃が400工場でしたが、1929年に世界大恐慌が発生したため、1930年代から1950年代には150～250工場、1990年代から2004年には約50工場に減少、推移しました。しかし、缶詰工場の生産性が向上したため、缶詰生産量は工場の減少ほどには減っていません。ポルトガルにおける水産缶詰の輸出先は、当初、スペインとブラジルが多かったようですが、その後、ヨーロッパ各国に拡大しました。イワシ缶はイングランド、フランス、ドイツ、ツナ缶はイタリア、スペインなどへ輸出しました。ポルトガルでは現在も水産缶詰が主要な輸出品になっています。

ポルトガルではどのように水産缶詰が利用されているのでしょうか。①水産缶詰に対する嗜好、②特にイワシ缶への嗜好、③水産缶詰の観光への活用、の3点についてお話しします。

①水産缶詰に対する嗜好：ポルトガルでは、水産缶詰が毎日の生活の一部になっています。リスボンやポルトの主要都市では、水産缶詰のレストランやバーがみられます。レストランやバーでは、水産缶詰はパン、ワイン、野菜サラダとともにテーブルに出される必需食材となっています。

また、主要都市では、水産缶詰を使ったグルメを提供するレストランがみられ、これが新しいビジネスチャンスとして評価されています。

②特にイワシ缶への嗜好：ポルトガルのイワシ（European pilchard (=sardine)）は、ポルトガル人にとって特別な存在のようです。表1に、「ポルトガルにおける水産缶詰原料魚

種の漁獲量の推移」を示しました。この中でイワシ漁獲量は、1980年が106,438トン、2010年が63,759トン、2016年が13,725トンであり、2014年から2016年には1万トン台で推移しています。ポルトガルのイワシは、日本のマイワシ（Japanese sardine）のようなほとんど漁獲されない年がなく、毎年比較的安定的に漁獲されています。

ポルトガルでは、イワシとツナの缶詰消費量が多いようです。多くのポルトガル人と何人かのスペイン人は、ツナよりもイワシの方を好むようです。後述するCOMURのパンプレットでは、イワシを「大西洋の女王」として紹介されています。私も、今回のポルトガル旅行中に、パック旅行に組み込まれた夕食で脂が乗った夏のイワシを焼き魚で食べました。

表1. ポルトガルにおける水産缶詰原料魚種の漁獲量の推移						
						単位:トン
魚種	漁場	1980年	1990年	2000年	2010年	2016年
イワシ	北東大西洋	106,438	93,471	66,283	63,759	13,725
カツオ	北東大西洋	1,689	2,252	1,040	11,586	701
ビンナガ	大西洋	79	3,917	764	267	1,137
(注1)FAO漁獲統計						
(注2)イワシはヨーロッパ・ピルチャード						

③水産缶詰の観光への活用：世界遺産となっている多くの観光地では、カラフルに装丁された水産缶詰がお土産店で販売されています。現在、多くの水産缶詰生産者が、かつて使用していた装丁に復元して、高級な水産缶詰のブランド品として販売しています。このため、現在のポルトガルの水産缶詰は、美しくデザインされた装丁が有名になりました。



写真1. (キリスト教修道院お土産店の水産缶詰)



写真2. (水産缶詰専門店 COMUR の水産缶詰)

また、主要な都市や観光地では、壁一面に水産缶詰を並べた、幻想的な水産缶詰専門店が多数ありました。「COMUR」というお店が有名です。COMURは、ポルト市の南に位置するムルトザに水産缶詰工場を所有し、1942年に創業です。この会社が経営する水産缶詰専門店では、オリーブ漬（イワシ、アジ、サバ、タイ、ムツ、ボラ、タコ、メカジキ、ツナ、アンチョビー）、くん製のオリーブ漬（カレイ、マス、ムール貝、サーモン）、焼きタラのオリーブ漬など24種類の自社缶詰を販売していました。缶詰商品を紹介するパンフレットは、ポルトガル語の他に、日本語、英語、フランス語、スペイン語、中国語、その他多くの外国語で説明したものが用意され、多くの外国人観光客がショッピングしていました。店員さんの話によると、COMURはポルトガル国内に水産缶詰専門店舗を22店舗運営しており、うちリスボン市内には14店舗あるとのことでした。

公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会公認の缶詰博士、黒川勇人さん(注2)は、ポルトガルは「世界一缶詰を愛する国」と紹介しています。ポルトガルでは、日本と異なり、恒常的に毎年イワシが漁獲されており、焼き魚や缶詰により消費されています。ポルトガルの人々は、イワシに対する嗜好性が高く、水産缶詰の中でイワシ缶を最も多く消費しており、イワシ缶をリスペクトしているとのことでした。

(注1) Joao Ferreira Dias and Patrice Guillotreau, 2004, NEARY TWO CENTURIES OF FISF CANNIND : AN HISTORICAL LOOK AT EUROPEAN EXPORTS CANNED FISH, IIFET 2004 Japan Proceedings, 2004

(注2) 黒川勇人、世界一缶詰を愛する国・ポルトガル(前編)、缶詰博士の珍缶・美味缶・納得缶(14)、マイナビニュース、<https://news.mynavi.jp/article/canning-14/>



写真3. (COMUR店の出入口)



写真4. (COMUR店内、壁一面の水産缶詰)



写真5. (COMUR 店内、ワゴンの水産缶詰)

次回は、「鯖サミット 2019 in 八戸」についてご紹介します。引き続きよろしくお願ひ  
します。