

第 15 話：八戸市で開催された鯖サミット

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」、第 13 話が「小売店舗におけるサバ缶の販売状況」、第 14 話が「ポルトガルの水産缶詰事情」についてお話しさせていただきました。第 15 話は、「八戸市で開催された鯖サミット」についてお話しします。

「鯖サミット 2019 年 in 八戸」は、6 回目の鯖サミットであり、2019 年 11 月 2 日（土）と 3 日（日）の 2 日間、八戸市内最大の郊外型食品市場である「八食センター」で開催されました。図 1 に、「鯖サミット 2019 in 八戸」のパンフレットを示しました。入場料は無料であり、雨天決行・荒天中止でしたが、幸い天気にも恵まれました。鯖サミット 2019 in 八戸実行委員会が「主催」、八戸市、協同組合八食センターが「共催」、全日本さば連合会、(株) JR 東日本商事が「特別協力」。八戸商工会議所、八戸前沖さばブランド推進協議会等多数が「協力」、デーリー東北新聞社、青森テレビ、岩手日報社、テレビ岩手など多数のマスコミ関係機関が「後援」しました。「協力」や「後援」する団体・組織は増加傾向にあるようです。

開催場所の八食センターでは、メイン会場が八食センター南側駐車場特設会場、サブ会場が八食センター市場棟 1 階催事ホールでした。メイン会場では、日本各地のサバやサバ料理、サバ食文化、サバ商品を味わえるブースが多数設けられました。サブ会場では、どんぶり、だし茶漬けなどを堪能することができました。

鯖サミットは、2014 年の 1 回目と 2015 年の 2 回目が鳥取市で開催されました。「主催」は、1 回目が「鳥取の新・ご当地グルメを創る会」、2 回目が「とっとり・いなばの塩鯖を考える会」でした。鳥取県の先進的漁業地区である鳥取市酒津（さけのつ）の塩鯖加工業者が中心になり開催されました。塩鯖の原料にノルウェー産サバが使用されたので、1 回目の鯖サミットからノルウェー王国大使館/ノルウェー水産物審議会が出展しており、

当初から国際色豊かなイベントになっています。

県外からの出展者が増えたため、3回目以降全日本さば連合会の支援を受けて、鳥取県以外の県で開催されています。3回目が小浜市（福井県）、4回目が銚子市（千葉県）、5回目が松浦市（長崎県）で開催されました。5回目までの鯖サミットでは、缶詰会社の出展が少なく、低次加工サバ加工業者等による出展が主体でした。



図1. 「鯖サミット 2019 年 in 八戸」のパフレット

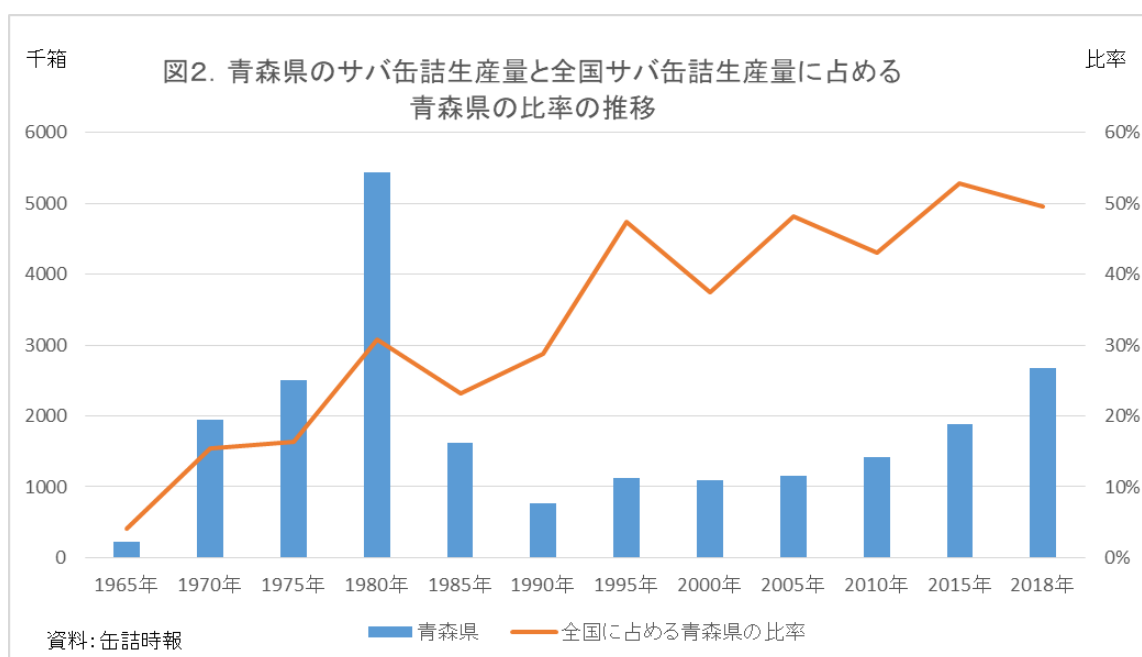
6回目の鯖サミット 2019 in 八戸では、サバ缶詰を製造する大手水産会社と中堅缶詰会社が出展しました。八戸では、なぜ、サバ缶詰を主体とした鯖サミットが開催できたのでしょうか。八戸のサバ関係者が1回目の鯖サミットから出展していたこともありますが、一番の要因は、八戸には青物（サバ、イワシ、サンマ）缶詰会社が多く、日本最大のサバ缶詰生産地であることです。

八戸での鯖サミットには、30社・団体が参加しました。青森県の缶詰会社は、八戸市から八戸缶詰（株）グループ（八戸缶詰（株）、八戸協和水産（株）、（株）三星）、伊藤食品（株）八戸工場、日本ハムグループの（株）宝幸八戸工場、日本水産（株）が、青森市から（株）マルハニチロ北日本青森工場がそれぞれ出展しました。伊藤食品（株）が「美味しい鯖シリーズ」、日本水産（株）が「ニッスイの美味しいサバ缶」、（株）マルハニチロ北日本が「月花さば水煮」を販売しており、八戸缶詰（株）グループと（株）宝幸もさまざまなサバ缶をPRしていました。缶詰専門の会社・組織ではありませんが、地元八戸市にある八戸水産高校が「Premium さば水煮缶詰」、水産加工会社マルヌシが「八戸サバ缶バー」を出展していました。

また、青森県以外の県から、宮城県気仙沼市の（株）ミヤカンが「サバ水煮」、島根県

浜田市の（株）シーライフが「まさば缶詰」、長崎県松浦市の（一社）まつうら観光物産協会が「旬（とき）サバ缶詰」、大阪市の（株）「鯖や」が「SABAR」（缶詰）を出展していました。八戸の鯖サミットは、まさにサバ缶サミットになりました。

図2に、「青森県のサバ缶詰生産量と全国サバ缶詰生産量に占める青森県の比率の推移」を示しました。サバ缶詰の海外輸出量が多かった年代には、青森県以外の関係都道府県でもサバ缶詰の生産量が多かったため、全国サバ缶詰生産量に占める青森県の比率は10%台以下と少なかった。しかし、1985年のプラザ合意による大幅な円高などにより、サバ缶詰の輸出量が大幅に減少すると、青森県以外の多くの関係都道府県では、サバ缶詰の生産量が減少しました。しかし、八戸前沖はサバの好漁場が形成されることもあり、青森県内の水産缶詰工場はあまり減少することなく存続しています。全国サバ缶詰生産量に占める青森県の比率は、1990年半ば以降高い値で推移し、2015年が55%でした。



八戸では、東北新幹線全線開業を見据え、地域ブランドの振興対策として、八戸前沖で漁獲されるサバの優位性に着目し、新たな観光目玉となる食ブランドを創造するため、2008年7月に八戸前沖さばブランド推進協議会（八戸商工会議所内）を設立しました。

「八戸前沖さば」とは、同協議会が認定した期間に三陸沖以北の日本近海で漁獲し、八戸港に水揚げされたサバのこと。ブランドとして認定する漁獲期間は、水揚げ状況、脂質、重量等を総合的に勘案して、同協議会が毎年判断しています。八戸前沖では、秋口の早い時期から海水温が下がるため、他海域のサバよりも脂質が豊富に含まれています。

ブランドサバ「八戸前沖さば」は、従来、8月からサバが来遊するため、8月から認定されていましたが、最近では、温暖化の影響によりサバの来遊時期が遅れています。八戸前

沖さばのブランド事業が始まって以降、ブランド認定期間の開始日は8月～10月であり、最も遅かった昨年（2018年）が10月15日（～12月13日まで）でした。しかし、今年（2019年）は昨年よりも1か月以上遅い11月22日（～12月10日）が開始日となりました。

八戸の鯖サミットは、初日の11月2日（土）には少し寒かったためお客の入りが少なかったですが、2日目の3日（日）には気温が暖かくなり昼から晴れたことや、当日朝の新聞やテレビでの宣伝により、お客の入りが初日の2倍近くに増えました。鯖サミットは、サバの産地、サバ食文化に力を入れている地方で開催されています。サバは日本国民にとって嗜好性の高い魚です。今後とも全国各地で毎年、鯖サミットが開催され、全国的にサバに対する関心が継続されることを願っています。

今回は、「水産高校における缶詰実習」についてご紹介します。引き続きよろしくお願ひします。