

第 20 話：サバ缶の調理形態別国内消費量の動向

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」、第 15 話が「八戸市で開催された鯖サミット」、第 16 話が「水産高校とサバ缶詰」、第 17 話が「戦後の我が国における主要水産缶詰の生産量動向」、第 18 話が「戦後の我が国における主要水産缶詰の輸出入動向」、第 19 話が「戦後の日本人における水産缶詰の嗜好の変化」についてです。第 20 話からは 3 回にわたり、サバ、イワシ、サンマの缶詰の調理形態別国内消費量の動向についてお話しします。第 20 話は、「サバ缶の調理形態別国内消費量の動向」についてお話しさせていただきます。

図 1 に、「サバ缶の国内生産量と価格の推移」を示しました。サバ缶の価格は、缶詰時報（公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会）によるサバ缶の推定生産金額を国内生産量で除したものです。サバ缶の価格は 1kg あたりの金額であり、2015 年を基準年として消費者物価指数で補正しました。サバ缶価格は、1960 年代後半から 1973 年秋までは、かなり低調でしたが、第一次石油危機をきっかけに 1974 年から上昇しました。サバ缶価格が上昇しても国内のサバ缶消費量は減少しなかったことから、サバ缶は以前のような低価格製品のイメージから脱することができたといえます。

1977 年には、200 海里設定による魚価の異常な高騰と、急激な円高相場の進行により、サバ缶価格が 1976 年の 361 円から 1977 年には 429 円に高騰しました。そして、1979 年に入ると消費者の魚離れが顕在化したため、サバ缶価格が 311 円に下落しました。

1990 年代に入ると、国内のサバ漁獲量が極端に減少したため、北欧産サバを原料としてサバ缶を生産するようになりました。輸入原料価格の上昇に伴い、サバ缶価格は 1989 年の 342 円から、1992 年が 508 円、2004 年が 613 円になりました。2000 年代半ばから、国内のサバ漁獲量が増加し、2005 年～2010 年のサバ缶価格は 599 円～610 円で推移しました。

2017 年秋以降テレビの人気番組等で、サバ缶の栄養成分や美味しさが相次いで紹介されたことから、サバ缶の国内需要が急増しました。また、国内のサバ漁獲量が増加しなかつ

たため、原料価格が高騰し、サバ缶価格は2018年9月と2019年3月にそれぞれ値上げを余儀なくされました。1年間に2度も水産缶詰価格が値上げされることは極めて異例なことでした。サバ缶の価格は、2016年の602円から2018年には636円に上昇しました。

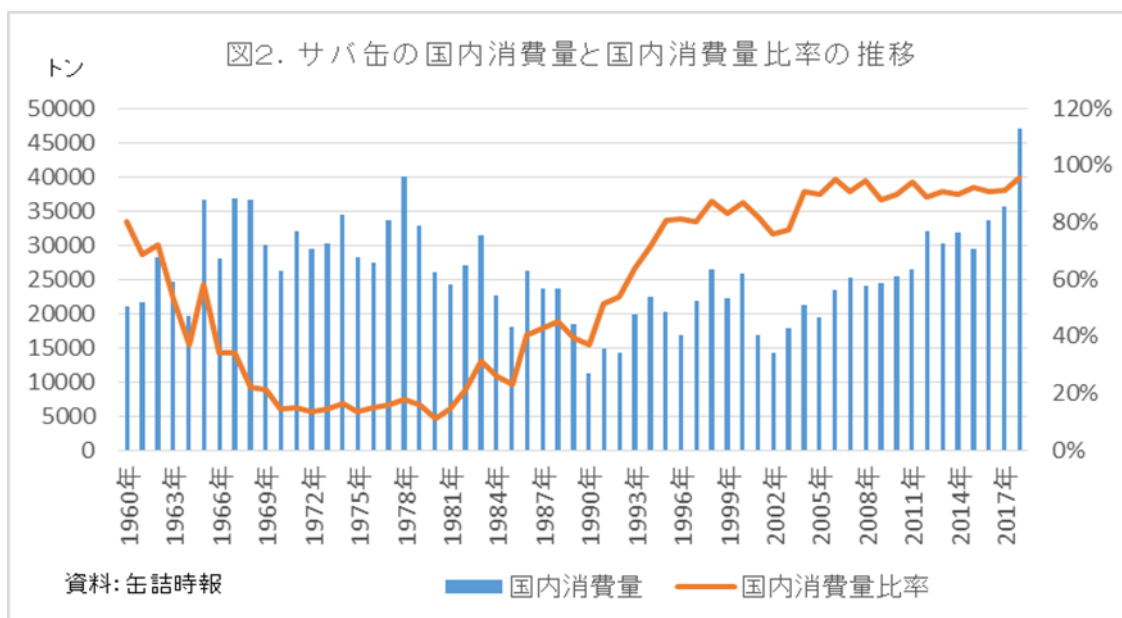
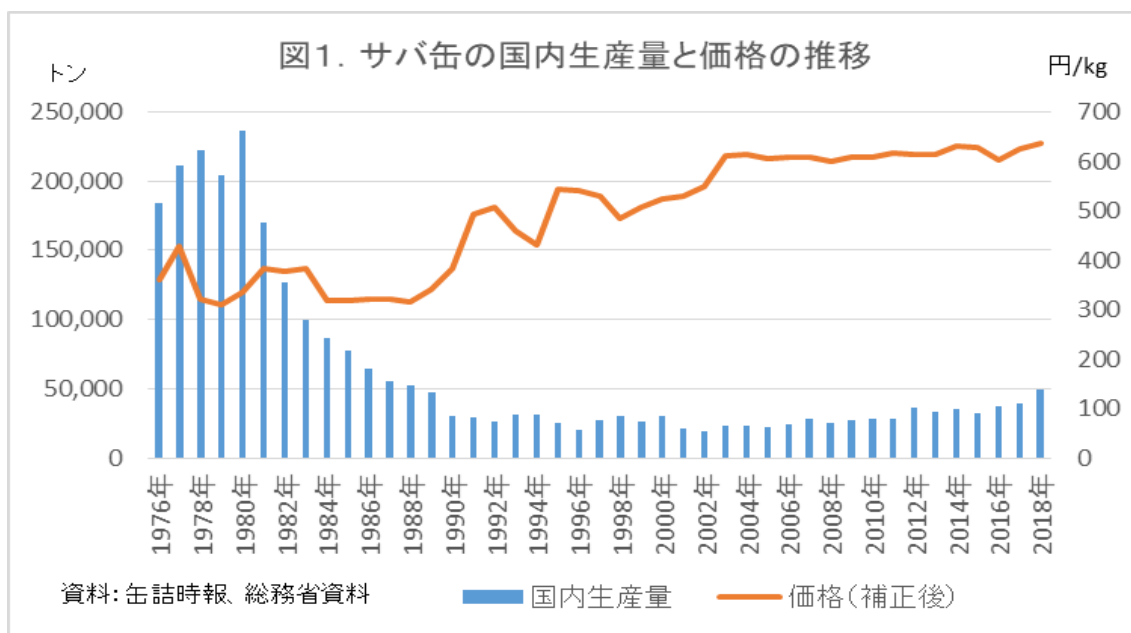


図2に、「サバ缶の国内消費量と国内消費量比率の推移」を示しました。国内消費量は、国内生産量から輸出量を差し引いたものです。また、国内消費量比率は、「1－輸出量比率

(輸出量÷国内生産量)」から求めました。国内消費量は、1978年(40千トン)、1998年(27千トン)、2018年(47千トン)の3つのピークがみられます。国内消費量比率をみると、1960年には輸出が少なかったため80%と高く、その後の輸出増加に伴い、1970年～1981年は10%台で推移しました。

1983年になると、サバ缶の大量輸出先であったナイジェリアとフィリピンが政治的混乱と外貨不足により、いずれも輸入を停止しました。このため、国内消費量比率は、1982年の21%から1983年には31%に上昇した。

その後も国内消費量比率は増加を続け、1995年～2001年には80%台になりました。特に、1998年頃になると、テレビの人気番組等でサバ、イワシなどの青物缶詰の健康有用性が紹介されるようになり、青物缶詰の消費量が増加しました。このため、サバ缶の国内消費量比率は、1998年の87%から、2004年以降90%台の年が多くなりました。

また、2017年以降、再びテレビの人気番組等でサバ缶の健康有用性がたびたび紹介されたことから、サバ缶が消費者に周知されて需要が高まりました。そして、2018年にはサバ缶の国内消費量比率が95%に上昇しました。

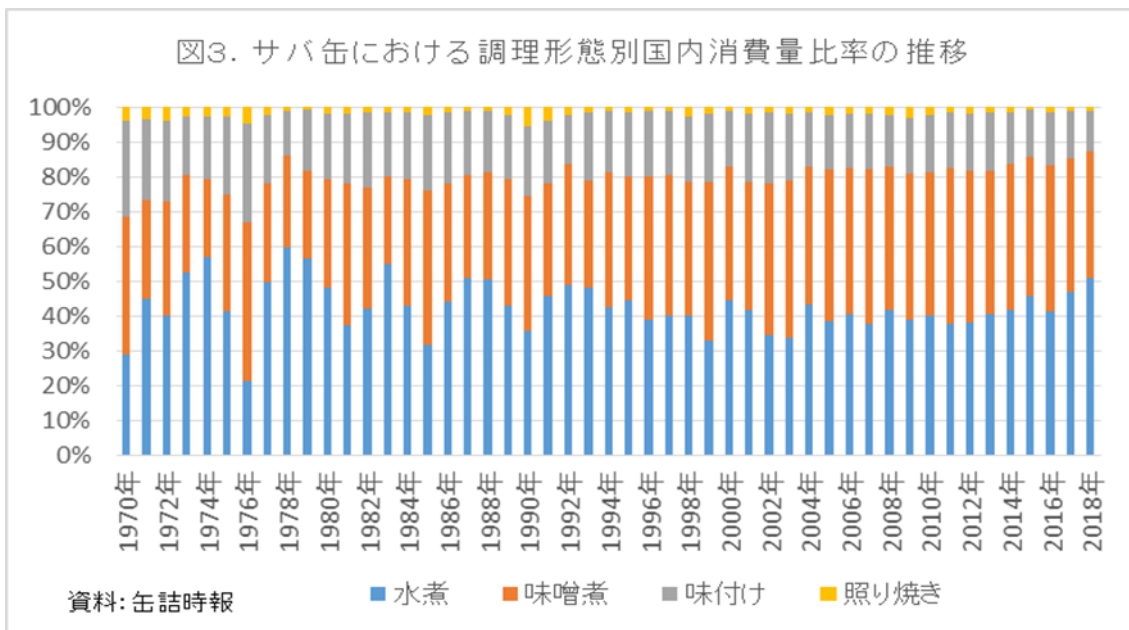


図3に、「サバ缶における調理形態別国内消費量比率の推移」を示しました。国内では、水煮、味噌煮、味付け、照り焼きの調理形態別サバ缶が主に消費されています。なお、油漬けとトマト漬けのサバ缶は、1960年代～1990年代には、輸出用として大量に生産されていましたが、その後、輸出の減少によりあまり生産されなくなりました。

サバ缶の原料魚は、当初すべて国産サバに限られていましたが、国内漁獲量の減少をきっかけに、1990年頃以降北欧産サバも利用されるようになりました。なお、我が国の生鮮(冷凍)サバの輸入量は、1989年が6万トン、1991年以降10万トン以上の年が多くなり

ましたが、全体輸入量に占める缶詰原料の数量は不明です。北欧産サバは、脂分が多いため、水煮の缶詰原料としては使用特性が劣ります。このため、サバ缶の国内消費量は、1988年の24千トンから1990年には11千トンに減少しました。国内の缶詰製造業者の中には、品質保持のため、味漬け、味噌煮にも輸入原料を使用せず、遠隔地の国産サバを使用するケースも少なくありませんでした。

2000年代半ば以降、国内のサバ漁獲量が増加したため、国産サバを原料とした缶詰生産量が増加しました。水煮は、調理形態別国内消費量比率（以下、「調理形態別比率」）が、2003年の33%から2013年には40%に増加しました。また、2017年以降のテレビの人気番組等によるサバ缶の宣伝は、水煮の消費拡大に貢献し、水煮の調理形態別比率は、2012年の38%から2018年には51%になりました。水煮は、和食の他に、イタリアンなど洋食にも幅広く利用できることで、素材缶としての使用の裾野が広いことが伺えます。

一方、味付けの調理形態別比率は、1980年代半ばまで20%台の年が多かったですが、2003年が19%（消費量が32百トン）、2018年が12%（消費量が52百トンに増加）に減少しました。健康を強く意識して新たに青物缶詰を購入しようとする人は、味付けを買うことが少ないようです。

今回は、「イワシ缶の調理形態別国内消費量の動向」についてご紹介します。引き続き、よろしく願いいたします。