

## 第 21 話：イワシ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」、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量動向」、第 19 話が「戦後の日本人における水産缶詰の嗜好の変化」、第 20 話が「サバ缶の調理形態別国内消費量の動向」についてお話させていただきました。第 21 話は、「イワシ缶の調理形態別国内消費量の動向」についてです。

図 1 に、「マイワシ漁獲量とイワシ缶国内生産量の推移」を示しました。マイワシの漁獲量は、1950 年代から 1962 年までは 10 万～30 万トンで推移し、この間のイワシ缶生産量が 12 千～30 千トンでした。しかし、1963 年～1972 年にはマイワシ漁獲量が数万トン以下に激減したため、イワシ缶生産量も数千トンで減少しました。

1973 年からマイワシ漁獲量が再び数 10 万トンに急増しましたが、イワシ缶の生産量はすぐには増えませんでした。1963 年から 10 年以上イワシ缶の生産量が少なかったため、イワシ缶の需要がすぐには拡大しなかったためです。イワシ缶は、マイワシ漁獲量が 100 万トンを超えた 1976 年になってやっと数万トン規模で生産されるようになりました。イワシ缶生産量のピークは、1982 年の 11 万トン（このうち、9.9 万トンが輸出向け）でした。また、翌 1983 年にはフィリピンが国家的経済破綻によりイワシ缶の輸入を中止するなど、その後イワシ缶の輸出環境が悪化したため、輸出量と国内生産量はともに減少しました。

日本周辺海域のマイワシ資源は、サバやサンマに比べてよりダイナミックに変動します。マイワシの漁獲量は、1988 年がピークの 449 万トンでしたが、1995 年には 100 万トンを下回り、2005 年には 2.8 万トンにまで落ち込みました。このため、1995 年～2005 年頃にかけて、国内の缶詰生産者はイワシ缶の原料を確保するため、北米太平洋産（メキシ

コと米国)のマイワシを輸入しました。財務省貿易統計によると、北米太平洋産マイワシの輸入量は、1995年が932トン、2003年がピークの35,735トンでした。

日本周辺海域のマイワシ資源は、2006年から再び増加に転じたため、2018年にはマイワシ漁獲量が52.2万トンに増加しました。最近はいワシ缶の輸出が大幅に減少したため、生産されるイワシ缶はほとんどが国内向けです。イワシ缶の国内生産量は、2012年～2016年が4千トンでしたが、2017年が5千トン、2018年には7千トンに増加しました。

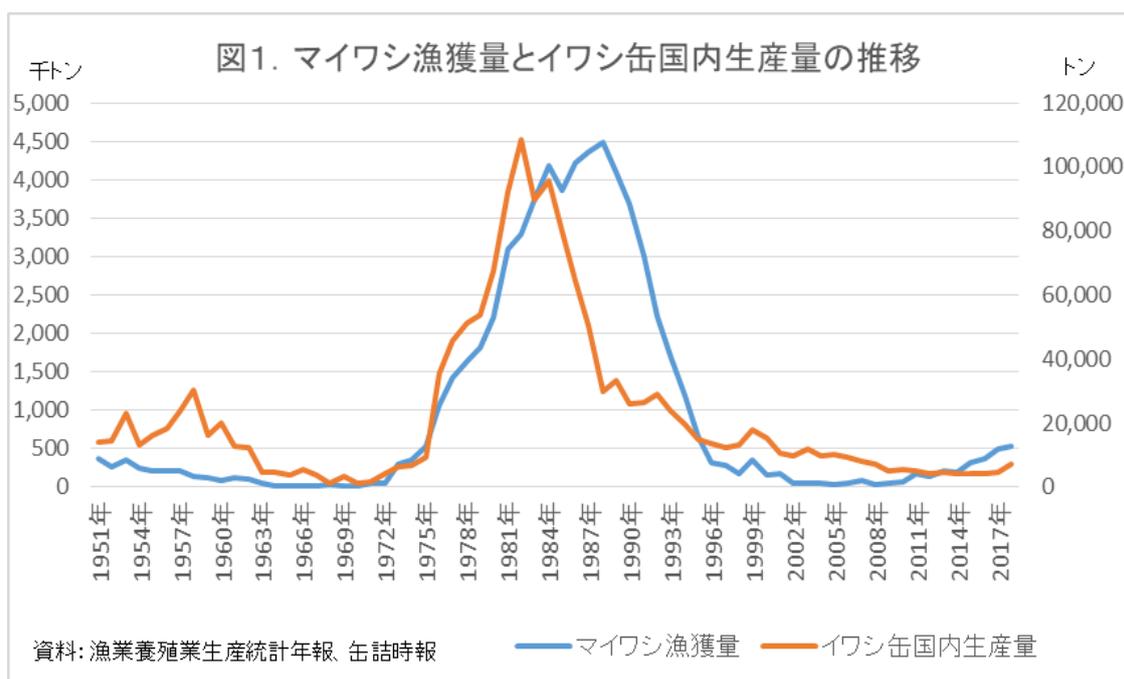


図2に、「イワシ缶の国内消費量と国内消費量比率の推移」を示しました。国内消費量は、「国内生産量から輸出量を差し引いた値」、国内消費量比率は、「1 - 輸出量比率 (輸出量/国内生産量)」から求めました。

イワシ缶の国内消費量は、図2をみると、中央と両端に3つの山がみられます。3つの山のピークはそれぞれ、1962年が10千トン、1983年が21千トン、直近の2018年が7千トンでした。

1983年には、イワシが健康食品として見直された「イワシブーム」が起きました。このため、イワシ缶の国内消費量は1981年の7千トンから、1982年には10千トン、1983年と1984年には21千トンに増加しました。しかし、イワシブームは長くは続かず、1985年には11千トンに減少しました。

また、1991年に『魚を食べると頭が良くなる』(鈴木平光著、ワニ文庫)という本が出版された。これをきっかけに、イワシは、サバなどとともにEPA、DHA等を豊富に含むヘルシーな魚として、テレビなどのマスメディアが盛んに取り上げるようになりました。

イワシは、EPA と DHA の含有量が多いことから、消費者に根強い人気があります。これにより、イワシ缶の国内消費量は、1990 年の 9 千トンから 1991 年が 11 千トン、1992 年が 16 千トンに増加しましたが、1993 年が 13 千トン、1994 年には 10 千トンに減少しました。

さらに、2017 年の「サバ缶ブーム」の影響を受けて、2018 年にイワシ缶もテレビ番組で宣伝されることが多くなりました。そして、イワシ缶の国内消費量は、2017 年の 5 千トンから、2018 年には 7 千トンに増加しました。

イワシ缶の国内消費量比率を年代別にみると、1962 年には国内生産量と国内消費量比率がいずれも高かったのです。また、1964 年と 1969 年にはマイワシ漁獲量の減少によりイワシ缶生産量が減少したものの、イワシ缶需要が多かったため、国内消費量比率が上昇しました。イワシ缶が大量に輸出された 1970 年代～1990 年代には、国内消費量比率が大幅に減少しました。しかし、2000 年代以降、イワシ缶がほとんど輸出されなくなると、国内消費量比率が 100% 近くになりました。

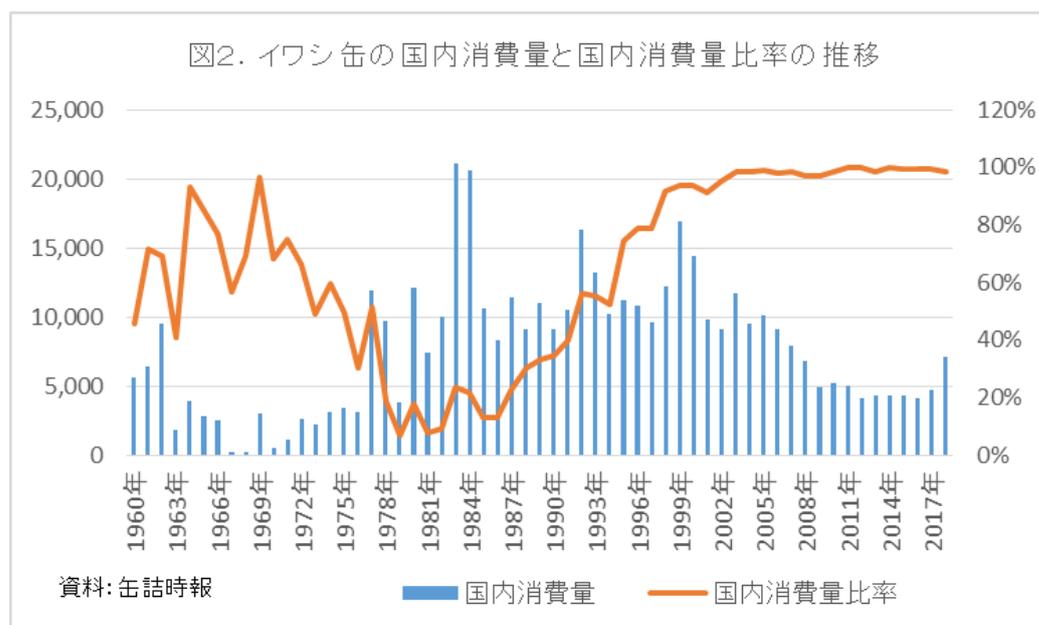


図3に、「イワシ缶における調理形態別国内消費量比率の推移」を示しました。国内で生産される調理形態別のイワシ缶は、味付け、トマト漬け、水煮、油漬け、蒲焼、味噌煮などがあります。このうち、トマト漬けと水煮は輸出向けが多かったです。トマト漬けは、戦後当初から2000年代までの長期にわたり大量に輸出されました。また、水煮は、1970年代後半から1990年代前半にかけて大量に輸出されました。しかし、最近いずれもほとんど輸出されなくなりました。

まず、味付けの国内消費量比率（以下、「比率」）は、1990年代にはイワシ缶全体の50%～60%を占めていましたが、2010年代には30%～40%で推移しています。

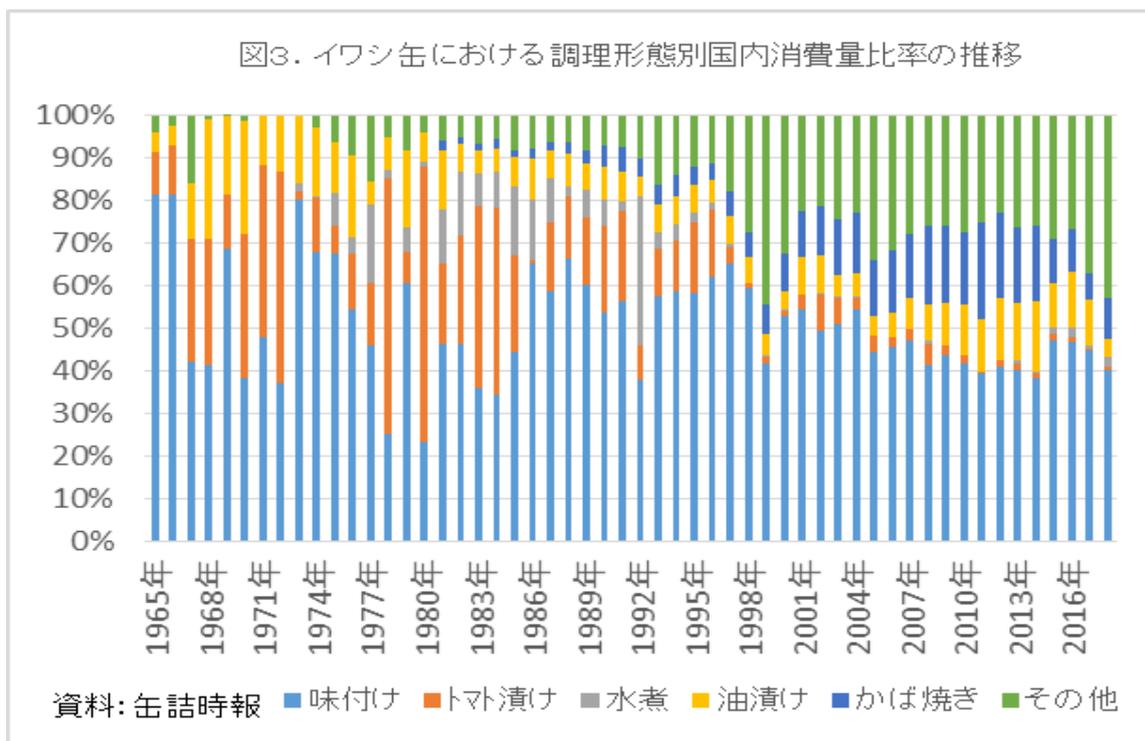
トマト漬けの比率は、1960年代半ばから1990年代初めには20%以上の年がみられましたが、2010年代には1%~2%に減少しました。

水煮の比率は、1970年代後半から1990年代前半には10%前後の年もみられましたが、1990年代後半から2010年代前半にはほとんど消費されなくなりました。マイワシ漁獲量の減少により、鮮度が「売り」の水煮の評価が下がったためです。そして、2010年代後半になってマイワシ漁獲量が増加すると、水煮の比率が2%に増加しました。

油漬けの比率は、1960年代後半から1970年代には10%台の年がありましたが、その後減少し、2018年には数%になりました。

かば焼きの比率は、1990年代まで数%でしたが、2011年には20%代に上昇し、2018年が10%前後でした。

「その他」には国内消費が多い味噌煮が含まれています。その他の比率は、1990年代には10%台、2000年代には20%台の年が多かったが、2018年には40%台に増加しました。



今回は、「サンマ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。引き続きよろしくお願いいたします。