

第 22 話：サンマ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「戦後における水産缶詰の生産量と輸出量の概要」、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」、第 21 話が「イワシ缶の調理形態別国内消費量の動向」についてお話をさせていただきました。第 22 話は、「サンマ缶の調理形態別国内消費量の動向」についてです。

戦前には、サンマを流し網やまき網により漁獲していたが、漁獲効率が悪いため、国内のサンマ漁獲量はわずか 1 万～2 万トン程度にすぎませんでした。このため、戦前、サンマ缶は少量しか生産されませんでした。しかし、戦後、集魚灯を利用する高能率な棒受網が考案されたことから、国内のサンマ漁獲量は飛躍的に増加し、サンマ缶も大量に生産されるようになりました。

世界のサンマ漁場をみると、特に北太平洋の亜熱帯水域から亜寒帯水域にかけてサンマが広く生息しているようです。サンマを漁獲する国は、1980 年以前には、日本およびロシアのみでしたが、近年では、韓国、台湾、中国およびバヌアツも漁獲するようになりました。日本およびロシアは、主に自国の 200 海里水域内で操業していますが、その他の国・地域は主に北太平洋公海域で操業しています。

国内のサンマ漁獲量は、1948 年が 66 千トンであり、その後増加し、1952 年～1967 年には 20 万～50 万トンで推移しました。1968 年～1972 年には 10 万トン前後に減少し、1973 年～2014 年には 20 万トン以上漁獲されることが多かったようです。しかし、2015 年以降漁獲量が大幅に減少し、2017 年には 8.4 万トンにまで落ち込みました。国内のサンマ漁獲

量が減少した理由は、2000年以降、外国漁船によるサンマ漁獲量が急増したためです。2013年には台湾の漁獲量が18.3万トンに達し、初めて日本の漁獲量（14.9万トン）を上回りました。

戦後当初、サンマ缶はイワシ缶の代替として生産量が増加しました。サンマやマイワシの水揚地である千葉県銚子では、1946年になって太平洋沿岸のマイワシ漁獲量が減少しました。このため、銚子の水産缶詰生産者は、1949年にイワシ缶の代替品としてサンマ缶を試験的に輸出したところ、好評を博しました。このため、1952年からサンマ缶の輸出量が大幅に増加し、サンマ缶の国内生産量は1961年には4.1万トンで戦後のピークを記録しました。

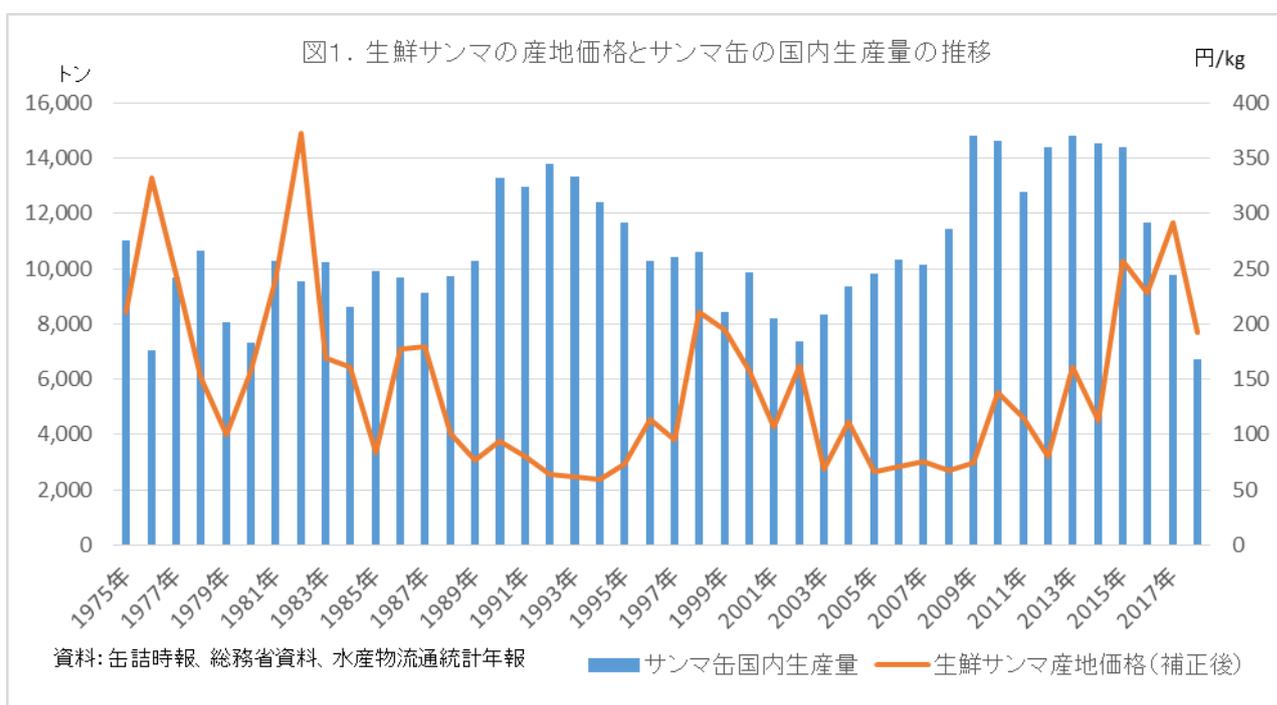


図1に、「生鮮サンマの産地価格とサンマ缶の国内生産量の推移」を示しました。生鮮サンマの産地価格（1kgあたりの価格、消費者物価指数（2015年が基準）により補正）は、1970年代後半から1980年代前半には乱高下しながら高騰しましたが、1980年代半ばから2014年までは60円～100円で長期にわたり安定的に推移しました。しかし、サンマ漁獲量が大幅に減少したことから、2015年には257円、2017年には292円に高騰しました。

生鮮サンマの産地価格とサンマ缶の国内生産量の関係をみると、1980年末から1990年代前半と、2000年代半ばから2010年代前半には産地価格が安かったため、サンマ缶の生産量が多いことがわかります。しかし2010年代後半に、生鮮サンマの産地価格が高騰すると、サンマ缶の生産量は2017年以降1万トンを下回り、2018年にはわずか6,732トンになりました。

サンマの産地価格は、2017年には292円に上昇しましたが、これは2008年の67円に比

べると、約4倍の高騰に相当します。サンマ缶は、2000年代までは値ごろ感のある水産缶詰として販売することができましたが、2010年代半ば以降販売環境が厳しくなっています。

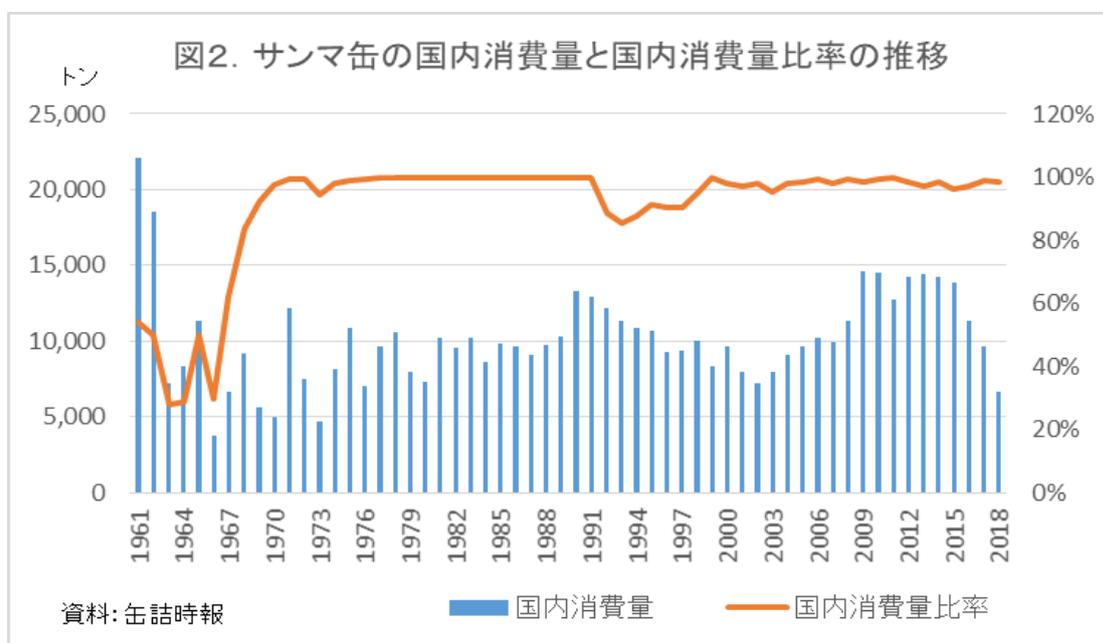


図2に、「サンマ缶の国内消費量と国内消費量比率の推移」を示しました。「国内消費量」は、国内生産量から輸出量を差し引いたものです。また、「国内消費量比率」は、「1－輸出量比率（輸出量÷国内生産量）」から求めました。なお、国際的な社会経済情勢の変化により、生産された缶詰が年内に輸出できず、翌年以降に輸出した場合もあるので、1960年代の国内消費量比率は、実態にあわせて一部修正を行いました。

サンマ缶は、1960年代前半には主に油漬け、トマト漬け、味付けが輸出されました。サンマ缶の輸出量は、1960年が17千トンであり、1963年と1964年には2万トンの大台に乗りました。しかし、1963年頃からサバ缶の輸出量が増加すると、サンマ缶の国際需要が低下し、サンマ缶輸出量が減少しました。サンマ缶輸出量は、1968年には1,779トンにまで減少し、1969年～1990年にはほとんど輸出されなくなりました。その後1992年～1996年にはサバ缶とイワシ缶の生産量と輸出量が減少したため、これら缶詰の代替として、サンマ缶が1,000トン程度輸出されました。しかし、1997年以降サンマ缶は再び輸出されなくなり、現在はほとんどが国内消費向けになっています。

サンマ缶の国内消費量をみると、1960年代後半から1988年までは1万トン以下で推移しましたが、1989年～1995年には1万数千トンに増加しました。その後2000年代半ばまで、国内消費量は7,000トン～9,000トンに減少しましたが、2008年～2016年には1万トン台に回復しました。しかし、2017年以降サンマ缶生産量の減少により、国内消費量が再び減少しています。

次に、サンマ缶の国内消費量比率をみると、サンマ缶の輸出量が多かった 1960 年代前半までは、30%~50%と低い比率でした。しかしその後、輸出量が大幅に減少したことから、1969 年以降 2018 年現在、90%以上の高い比率で推移しています。

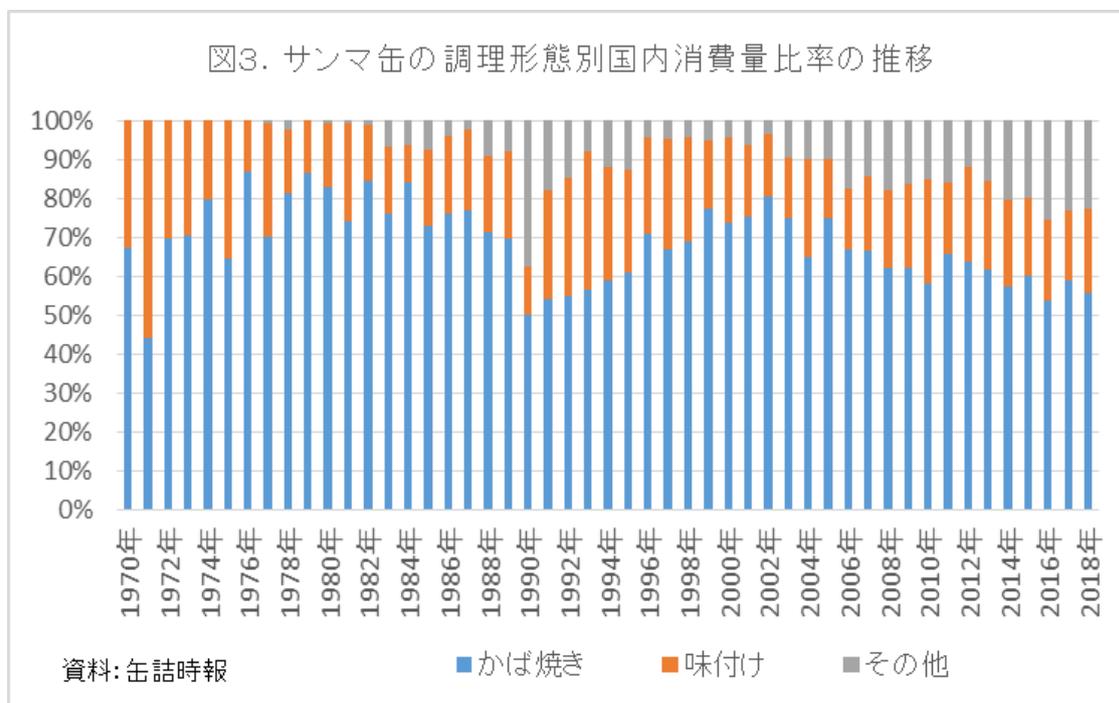


図3に、「サンマ缶の調理形態別国内消費量比率の推移」を示しました。国内では、かば焼きと味付けのサンマ缶が多く消費されています。かば焼きのサンマ缶は、1955年頃、銚子で生産されるようになりました。かば焼きは、ウナギのかば焼きにヒントを得たものであり、かば焼きのサンマ缶が販売される以前、既にかば焼きのイワシ缶が考案されており、製造方法はほとんど同じです。

サンマ缶の調理形態別国内消費量比率をみると、全体に占めるかば焼きの比率は、1970年代半ばから1980年代には70%~80%の年が多かったが、1990年頃以降50%~70%に低下しました。味付けの比率は、1970年代前半には30%~50%と高く、2004年には25%となり、2005年には15%に低下しました。また、「その他」の比率は、2004年から上昇し、2014年以降20%台を占めています。「その他」には、水煮、塩焼き、味噌煮などの調理形態のサンマ缶が含まれます。最近新たにサンマ缶を購入する若い消費者層は、健康志向が強いため、「その他」の比率が上昇したものと思われます。