

## 第 25 話：最近におけるイワシ缶の販売動向

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」、第 22 話が「サンマ缶の調理形態別国内消費量の動向」、第 23 話が「青物缶詰における魚種間の連携」、第 24 話が「最近におけるサバ缶の販売動向」についてお話させていただきました。第 25 話は、「最近におけるイワシ缶の販売動向」についてです。

株式会社「KSP-SP」の POS データには、月報（販売金額が上位 50 品目）と年報（販売金額が上位 100 品目）の 2 つがあり、年報には地区別ランキングが掲載されています。まず月報を用いて、表 1 に、「水産缶詰（マグロ・カツオ以外）の上位 50 品目における調理形態別イワシ缶販売金額順位の推移」を示しました。ここでは、年間の国内消費量が多い 12 月のデータを用いました。

2010 年から 2017 年のイワシ缶は、20 位から 50 位の順位の間で推移し、調理形態は味付けと味噌煮に限られていました。しかし、2018 年には 6 位が煮付け、8 位が味噌煮、17 位が蒲焼きであり、品目数が増え、順位も高くなりました。しかし、2019 年と 2020 年（6 月）には、順位が再び 20 位から 50 位の間で推移しました。

次に、イワシ缶の合計品目数をみると、2010 年から 2015 年には 2 品目～3 品目で推移し、2016 年がゼロ、2017 年が 2 品目でした。その後、2018 年には 10 品目に増加し、2019 年が 4 品目でした。調理形態別にみると、2015 年までは味付けと味噌煮の 2 品目だけでしたが、2017 年から水煮が、2018 年から蒲焼きが上位 50 位の品目にみられるようになりました。

表1. 水産缶詰（マグロ・カツオ以外）の上位50品目における調理形態別  
イワシ缶販売金額順位の推移

販売金額が多い品目の順位	2010年	2011年	2012年	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年	2019年	2020年
	12月	6月									
1											
2											
3											
4											
5											
6									味付け		
7											
8									味噌煮		
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17									蒲焼き		
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25		味付け									
26											
27	味付け								味付け		
28									味噌煮		
29			味付け								
30											味付け
31											
32				味付け					水煮		
33											
34			味付け		味付け						
35											
36											
37				味噌煮						味付け	
38											
39									蒲焼き		蒲焼き
40	味付け										
41									味噌煮		
42	味噌煮				味噌煮				味付け	蒲焼き	
43								味付け		味付け	水煮
44											
45									味付け	味噌煮	味噌煮
46											味付け
47		味付け		味付け				水煮			
48						味付け					
49						味付け					
50			味噌煮								味付け
イワシ缶の合計品目数	3	2	3	3	2	2	0	2	10	4	6
調理形態別内訳	味付け	2	2	2	2	1	1	1	4	2	3
	味噌煮	1		1	1	1	1		3	1	1
	水煮							1	1		1
	蒲焼き								2	1	1

資料：全国販売POSデータ（KSP-POS、缶詰時報）

図1に、「イワシ缶の国内生産量と価格の推移」を示しました。イワシ缶の国内生産量

が多くなった 1970 年から 1994 年までは、輸出量が多く、イワシ缶の価格（1kg 当たり）は、200 円～400 円でした。しかし、イワシ缶の価格は、1995 年にイワシ缶生産量が減少すると、500 円以上に上昇し、その後もイワシ缶生産量の減少により、2014 年には 790 円のピークになりました。その後、イワシ缶の生産量が増加した 2018 年と 2019 年には、価格が 500 円台に低下しました。

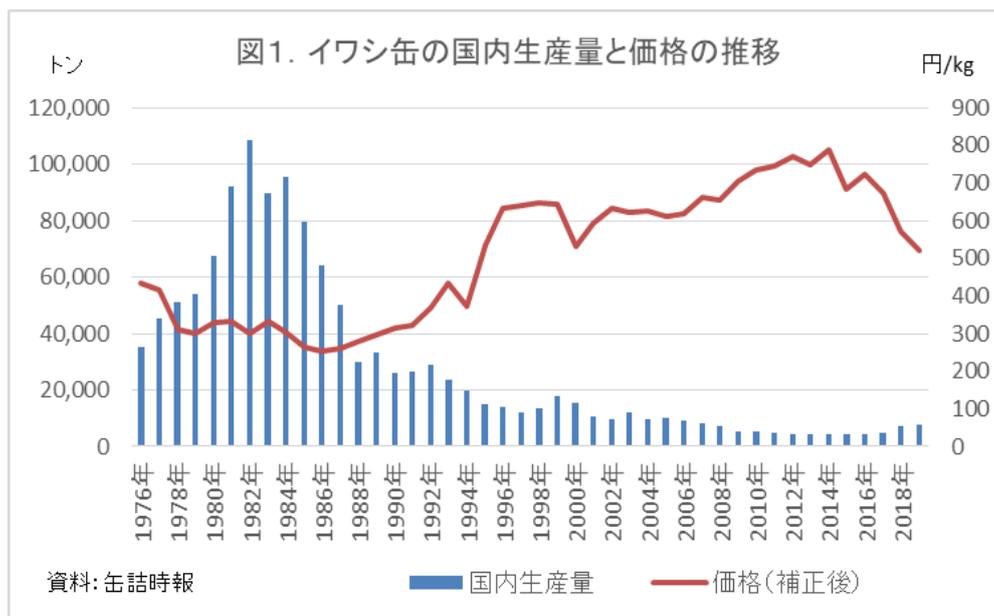


表2. 水産缶詰（マグロ・カツオ以外）の販売金額上位 100 品目におけるイワシ缶の調理形態別地区別ランキング（2019 年）

調理形態	順位	地区別ランキング									
		北海道	東北	北関東	首都圏	北陸	東海	近畿	中国	四国	九州
味付け	23	7	9	8	10	6	4	3	1	1	5
	40	7	2	1	3	9	4	10	8	4	6
	42	1	4	5	8	2	6	9	10	7	2
	54	4	1	9	1	4	3	7	10	6	8
	66	9	9	1	4	2	7	8	3	6	5
	単純平均順位	8	5	2	6	1	2	10	9	2	6
味噌煮	27	7	9	8	10	6	5	3	2	1	4
	50	1	4	6	8	3	7	10	9	5	2
	74	1	3	8	4	7	2	10	9	5	6
	91	9	9	1	5	4	6	8	2	9	3
	94	7	2	1	3	8	4	10	9	4	6
	単純平均順位	5	6	2	8	7	2	10	9	2	1
蒲焼き	14	4	7	9	6	4	7	10	2	3	1
	43	8	10	6	3	7	3	5	9	2	1
		単純平均順位	7	10	8	3	5	4	8	5	2
水煮	70	6	10	1	2	4	3	5	8	7	9

資料: 日刊水産経済新聞(2020年2月4日)(出典: KSP-POS)

次に、年報を用いて、表2に、「水産缶詰（マグロ・カツオ以外）の販売金額上位 100 品目におけるイワシ缶の調理形態別地区別ランキング（2019 年）」を示しました。年報の

地区別ランキングは、全国を北海道、東北、北関東、首都圏、北陸、東海、近畿、中国、四国、九州の10地区に区分しています。なお、表2において、ランキングの対象となる品目は、全国10地区のうち8地区以上で販売される品目を対象とし、販売される地区が7地区以下の品目は割愛しました。

味付けの地区別ランキングは、23位、40位、42位、54位、66位の5品目がありました。5品目の単純平均順位をみると、北陸が1位、北関東と東海、四国が第2位でした。味噌煮の地区別ランキングは、27位、50位、74位、91位、94位の5品目がありました。5品目の単純平均順位は、九州が1位、北関東と東海、四国が第2位でした。蒲焼きの地区別ランキングは、14位と43位の2品目がありました。2品目の単純平均順位は、九州が1位、四国が2位、首都圏が3位でした。水煮の地区別ランキングは、北関東が1位、首都圏が2位、東海が3位でした。

表3. 神奈川県横浜市H駅周辺における小売店舗タイプ別イワシ缶の販売状況

小売店舗のタイプ	小売店舗の名称	イワシ缶の調理形態別品目数								うち、国内産の品目数	うち、輸入した品目数	うち、大量販売の有無
		味付け	味噌煮	蒲焼き	油漬け	水煮	トマト漬け	その他	計			
デパート	ザ・ガーデンズ自由が丘	1			3	2	1		7	5	油漬け2(ﾀｲ)	無
スーパーマーケット	イオン	2	2	2		1		1	8	5	3:味噌漬け1(ﾀｲ)、味噌煮1(ﾀｲ)、蒲焼き1(ﾀｲ)	無
	コープ	2	2		2	1		2	9	5	油漬け1(ﾎｰﾗﾝﾄﾞ)	無
	東急ストア	2	2	3	1	1	1	2	12	11	油漬け1(ﾀｲ)	無
ディスカウントストア	オーケー	4	2	1		2		2	11	9	2:味噌煮1(ﾀｲ)、味付け1(ﾀｲ)	無
	オリンピック	3	3	2	3	1			12	5	7:味噌煮2(ﾀｲ)、味付け2(ﾀｲ)、油漬け3(ﾓﾛｯｺ、ﾎｰﾗﾝﾄﾞ)	無
コンビニエンスストア	セブンイレブン	1	1	2	1	1		1	7	7		無
	ファミリーマート	1	1						2	2		無
	ローソン				1				1	1		無
百円ショップ	キャンドゥ			1	1				2		2:蒲焼き1(ﾀｲ)、油漬け1(ﾀｲ)	無
	シルク	1		1					2	1	蒲焼き1(ﾀｲ)	無
	ダイソー	1	1	1					3		3:味付け1(ﾀｲ)、蒲焼き1(ﾀｲ)、油漬け1(ﾓﾛｯｺ)	無
合計(延べ品目数)		18	14	13	12	9	2	8	76	51	25	

(注1)2020年8月29日に販売状況調査を実施

表3に、「神奈川県横浜市H駅周辺における小売店舗タイプ別イワシ缶の販売状況」を示しました。H駅周辺の小売店舗(12店舗)が販売している調理形態別サバ缶の合計(延べ品目数)をみると、味付け(18)、味噌煮(14)、蒲焼き(13)、油漬け(12)、水煮(9)、その他(8)、トマト漬け(2)の順でした。「その他」には、ショウガ、ニンニク、梅、大根おろし、明太焼き、レモンスープ、レモンソースがありました。

サバ缶の品目数は、東急ストア(12)、オリンピック(12)、オーケー(11)、また、輸入品目数は、オリンピック(7)、イオン(3)、ダイソー(3)の順に多かった。蒲焼きは、他の調理形態に比べて、コンビニエンスストアへの納入比率が高いようです。イワシの蒲焼きは、1970年代になって新製品として販売されるようになりました。

次回は、「最近におけるサンマ缶の販売動向」についてご紹介します。引き続き、よろしくお願ひします。