

第 27 話：千葉県銚子市の水産缶詰の動向

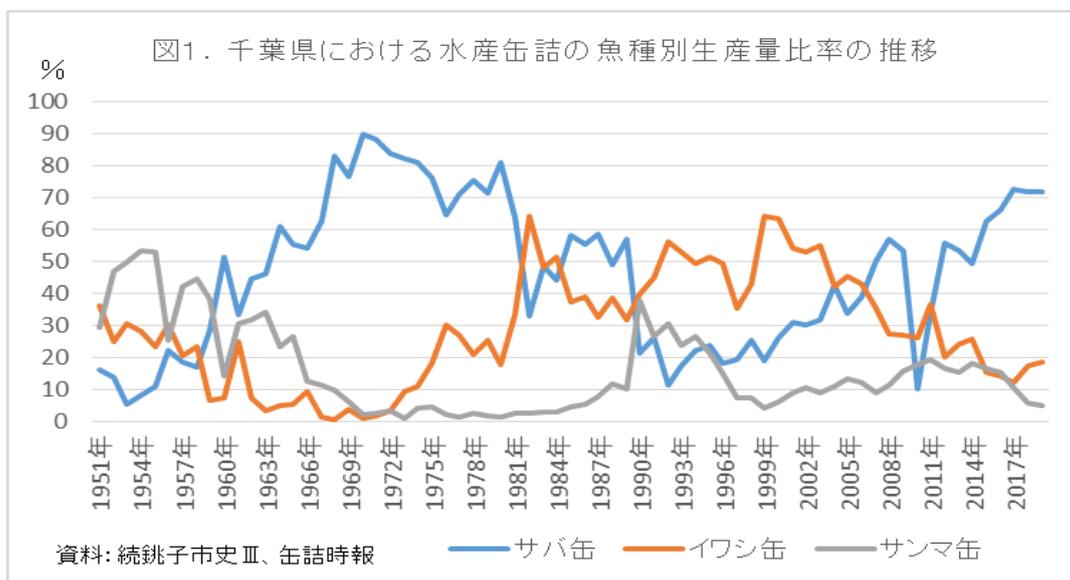
日本水産缶詰輸出水産業組合・日本水産缶詰工業協同組合
専務理事 松浦 勉

「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魚 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」、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「戦後における青魚 4 魚種による缶詰生産の連携」、第 24 話が「最近におけるサバ缶の販売動向」、第 25 話が「最近におけるイワシ缶の販売動向」、第 26 話が、「最近におけるサンマ缶の販売動向」についてお話させていただきました。第 27 話は、「千葉県銚子市の水産缶詰の動向」についてです。

図 1 に、「千葉県における水産缶詰の魚種別生産量比率の推移」を示しました。千葉県の水産缶詰はほとんどが銚子市で生産されていますので、銚子市の話も含めながら、イワシ缶、サンマ缶、サバ缶の順にお話します。なお、図 1 は、1951 年～1979 年が「続銚子市史Ⅲ」の銚子市統計、1980 年～2019 年が缶詰時報の千葉県データを利用し、水産缶詰にはツナ缶、その他の缶詰を含みます。

まず、イワシ缶についてです。千葉県では、昭和初期から第二次世界大戦後当初（以下、「戦後当初」）までマイワシが豊漁であったことから、イワシ缶が生産されました。水産缶詰全体に占めるイワシ缶の比率は、1950 年代には 20% 台の年が多く、1951 年には 36% を占めました。しかし、1959 年からマイワシが不漁になり、イワシ缶の生産量が減少したため、イワシ缶の比率は、1960 年代～1970 年代半ばには 10% 以下に低迷しました。その後マイワシ水揚量が再び増加し、イワシ缶の比率が 1970 年代後半～2010 年代前

半には20%~60%で推移しましたが、2015年以降10%台に低迷しています。



次はサンマ缶です。サンマ缶の生産量は、1952年~1959年にはイワシ缶を上回り、水産缶詰全体に占めるサンマ缶の比率は、1954年・1955年には53%に達し、1960年~1960年代半ばには20%~30%で推移、1980年代半ばまでは10%以下に低迷しました。その後のサンマ缶の比率は、1990年代前半には20%~30%、1990年代後半以降10%台で推移しましたが、2019年には5%に減少しました。

三番目がサバ缶です。千葉県のサバ類水揚量（マサバとゴマサバの計）は、戦後当初には少なかったようですが、その後増加しました。これは、1959年12月に銚子沖でマサバの新漁場が発見され、サバ類が大量に水揚げされるようになったためです。この結果、1960年からサバ缶の生産量がイワシ缶、サンマ缶を抜いてトップになりました。

当初、はね釣り漁船のみが銚子沖のサバ漁場を利用していました。はね釣り漁船が漁獲するサバは、鮮度の良い大型サイズが多かったため、大部分が鮮魚向けとされ、缶詰など加工向けが少なかったようです。その後、1964年からこのサバ漁場をまき網漁船も利用するようになり、1960年代後半になると、はね釣り漁船の操業が減少し、まき網漁船がサバを大量に水揚げするようになりました。その結果、大量のサバが加工向けに供給されるようになったため、水産缶詰全体に占めるサバ缶の比率が、1968年~1986年には70%~80%に増加しました。しかし、その後サバ類水揚量が減少したため、1990年代~2010年代初頭には、サバ缶の比率が10%~30%と一旦減少しましたが、2010年代前半からサバ類水揚量が増加したことに伴い、2017年~2019年には70%に増加しました。

表 1. 千葉県銚子市における水産缶詰の国内外への出荷状況（1960 年）

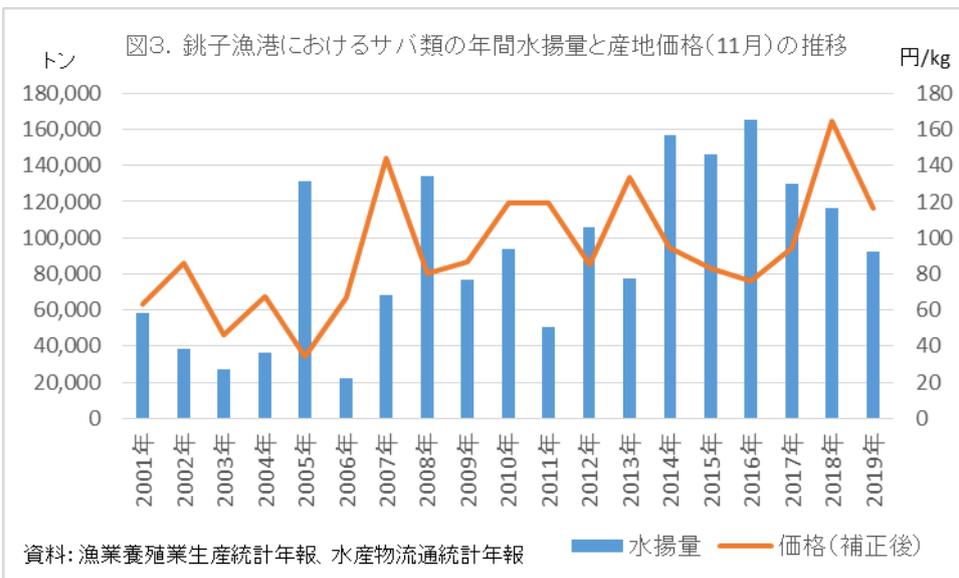
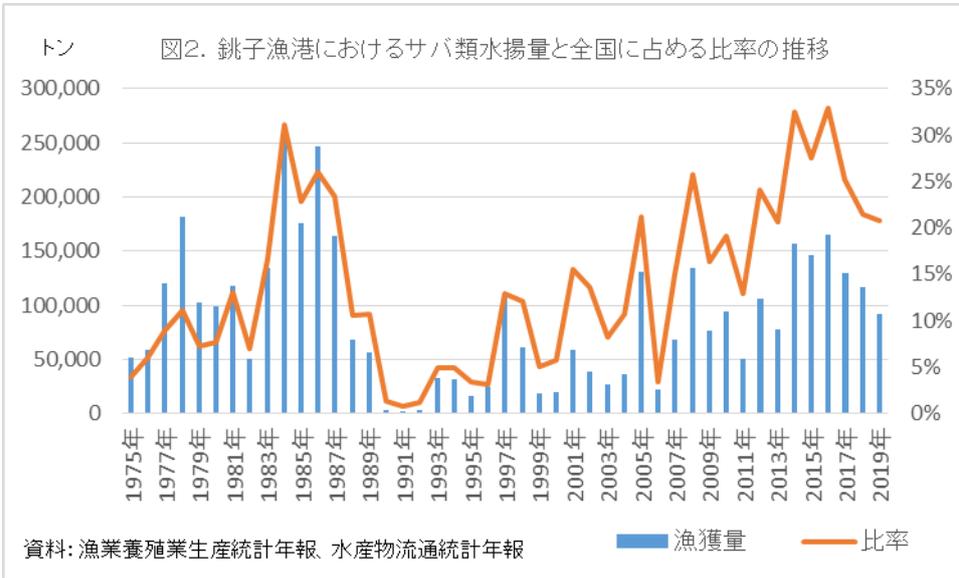
魚種	品目	生産量(箱)	国内向け比率(%)	輸出向け比率(%)
サバ缶	水煮	431,901	83.2	16.8
	フィレ油漬け	8,157		100
	味付け	182,272	96.9	3.1
	油漬け	2,190		100
	味噌煮	140,132	100	
イワシ缶	トマト漬け	27,827	12.8	87.2
	味付け	79,146	94.0	6.0
サンマ缶	味付け	27,704	74.1	25.9
	油漬け	6,130	8.1	91.9
	フィレ油漬け	27,962		100
	フィレ	4,318		100
	トマト漬け	4,975		100
	蒲焼き	135,018	95.9	4.1
	味噌煮	2,509	100	

資料: 続銚子市史Ⅲ

表 1 に、「千葉県銚子市における水産缶詰の国内外への出荷状況（1960 年）」を示しました。銚子市の水産缶詰は、戦前から輸出されていましたが、1965 年頃まではまだ国内向けの方が多かったようです。そのような中、1960 年当時、サバ缶のフィレ油漬けと油漬け、サンマ缶のフィレ油漬けとフィレ、トマト漬けはすべて輸出向けでした。

図 2 に、「銚子漁港におけるサバ類水揚量と全国に占める比率の推移」を示しました。全国に占める銚子漁港のサバ類水揚量の比率は、1970 年代後半には 10% 以下の年が多かったようですが、1984 年～1987 年には 20%～30% に増加しました。1990 年代と 2000 年代には、全国に占める比率が数%～10 数% に低迷しましたが、2012 年～2019 年には 20%～30% に増加しました。2010 年代になって比率が増加したのは、海洋環境の変化により、マサバ太平洋系群の八戸沖や三陸沖での滞留期間が短くなり、銚子沖で滞留する期間が相対的に長くなったためと思われます。銚子漁港は、2011 年から年間水揚量が連続日本一（2020 年 12 月現在）であり、サバ缶原料の供給基地としての重要性が高まっています。

図 3 に、「銚子漁港におけるサバ類の年間水揚量と産地価格（11 月）の推移」を示しました。銚子漁港では、毎年 11 月頃からサバ類の水揚量が本格化し、その年のサバ類の産地価格の相場が形成されます。このため、毎年 11 月におけるサバ類の産地価格を示しました。サバ類の産地価格（1kg あたり価格、2015 年を基準年として消費者物価指数で補正）は、2001 年～2017 年には 60 円～140 円で推移し、2007 年が 144 円でしたが、2018 年にはサバ缶ブームにより 165 円に高騰しました。



次回は、「主要道県における青魚缶詰の生産動向」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。