

第 30 話：進化するサバ缶詰（最終回）

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魚 3 魚種缶詰の販売金額の動向」、第 10 話が「サバ缶の調理形態別消費動向」、第 11 話が「サバ缶ブーム期における輸入を含むサバ缶の供給動向」、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「横浜市内小売のサバ水煮缶販売状況」、第 14 話が「ポルトガルの水産缶詰事情」、第 15 話が「鯖サミット 2019 in 八戸」、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（ツナ缶）を通じた嗜好の変化」、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「青魚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」、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」、第 27 話が「千葉県銚子市の水産缶詰の動向」、第 28 話が「主要道県における青魚缶詰の生産動向」、第 29 話が「輸入サバ缶とサバ缶国内供給量の動向」についてお話をさせていただきました。第 30 話は最終回の「進化するサバ缶詰」です。

筆者は、2018 年 5 月から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に勤務しています。当組合は青魚缶詰を生産する会社により構成されていることから、サバ缶ブームの真只中であって、サバ缶が話題となることが多い。そのような中、一般社団法人大日本水産会・魚食普及推進センター長の川越哲郎氏から、「おさかな食べようネットワーク・メールマガジン」への寄稿依頼があった。まだ当組合に勤務して間もなかったが、「サバ缶を食べよう」をメインテーマに、2018 年 10 月号に第 1 話として「テレビ番組によりサバ缶人気急上昇」を寄稿することになりました。その後も毎月 1 話ずつ寄稿させていただきましたが、今回の第 30 話をもって終了します。これまで読んでいただいた方々には大変感謝申し上げます。

そして、筆者は、このたび、寄稿した 30 話をベースに章立てを行い、サバ缶の本を取りまとめました。本のタイトルは、「進化するサバ缶詰～サバ缶ブームによる新しい変化～」であり、この 5 月末に「一般財団法人農林統計協会」から刊行されました。

本書を通して、サバ缶ブームがどのように発生してどんな過程を辿ったのか、サバ缶ブームによってサバ缶を取り巻く環境がどのように変化したのか、サバ缶の消費拡大に資すると思われる新しい変化（サバ缶の進化）などを明らかにしました。

本書の章立ては、第 1 章：水産缶詰におけるサバ缶の位置づけ、第 2 章：サバ缶ブームの発生過程、第 3 章：サバ缶料理の動向、第 4 章：サバ缶の生産・消費・販売の動向、第 5 章：サバ缶ブームによる新しい変化、第 6 章：青魚缶詰全体とサンマ缶・イワシ缶の動向、第 7 章：サバ缶の進化、補論：進化するポルトガルの水産缶詰、から構成されています。

健康ブームの中、平成年間末に起こったサバ缶ブームは、特にインパクトの大きな社会現象でした。戦後の水産加工品の中で、特定の魚種名を冠したブームが起きたのは極めて

珍しいことです。サバ缶ブームのおかげで、2018年にはサバ缶の国内生産金額が前年比3割増加しました。料理レシピの検索・投稿サイトの「クックパッド」は、2018年の「食トレンド大賞」にサバ缶を選びました。また、「ぐるなび総研（東京）」が2018年の世相を最も反映した「今年の一皿」に選んだのが「鯖」でした。2018年は食品業界・料理業界にとって、まさにサバ缶イヤーでした。

2009年頃に小さな缶詰ブームが起きたことが、2017年秋以降のサバ缶ブームの展開につながりました。サバ缶の国内生産量は、2006～2011年には2万トンでしたが、東日本大震災後の2012～2017年が3万トン、サバ缶ブームの2018年・2019年には4万トンに大幅増加しました。サバ缶は調理形態として、味噌煮、水煮、味付け、照焼き、油漬けなどがありますが、サバ缶ブームによって水煮が多く消費されました。

販売されるサバ缶は、サバ缶ブーム以前には100円台と200円台の価格帯が多かったですが、サバ缶ブームを通して上位の価格帯と下位の価格帯の品目数が増えました。ブームを通して、サバ缶の魅力が情報発信され、サバ缶の品質や販売環境、食べ方の幅が広がったことから、サバ缶に関する新しい変化がみられました。

また、サバ缶の消費拡大に資すると思われる変化を「サバ缶の進化」として扱くと、サバ缶ブームによって、①サバ缶は和食以外にも使い方が多様化、②サバ缶の健康情報が増加、③サバ缶料理のレシピ数が増加、④サバ缶の販売形態が多様化、⑤サバ缶の自社ブランド数が増加、⑥機能性表示食品としてサバ缶を販売、の6項目の「サバ缶の進化」が現出しました。

なお、参考として、「進化するサバ缶詰～サバ缶ブームによる新しい変化～」の目次をお示します。サバ缶ブームは終了しましたが、引き続き、サバ缶に関心を持っていただければ幸いです。

(参考)

第1章 水産缶詰におけるサバ缶の位置づけ

1. 水産缶詰生産の沿革
コラム1. 缶詰はヨーロッパで誕生
2. 我が国における主要水産缶詰の国内生産量と輸出量、生産金額の動向

第2章 サバ缶ブームの発生過程

1. テレビ番組によりサバ缶人気急上昇
コラム2. 平成年間健康ブーム
2. テレビ番組とレシピ本がコラボレーション
コラム3. 中央水産研究所のサバ缶マニア
3. 総務省家計調査月報からサバ缶ブームを読む
4. マグロ缶ブームとサバ缶ブームの比較

第3章 サバ缶料理の動向

1. サバ缶を使ったご当地料理
2. サバ缶レシピ本の出版動向
3. レシピ本にみるサバ缶料理

第4章 サバ缶の生産・消費・販売の動向

1. サバ缶の生産動向
2. サバ缶の国内消費量と調理形態別国内消費量比率の動向
コラム4. 日本人が好むサバ缶は江戸時代の食文化を引き継ぐ

3. サバ缶の調理形態別販売金額の動向
4. サバ缶の調理形態別地区別ランキングの状況
5. 小売店舗におけるサバ缶の販売状況
コラム5. 10月10日は「缶詰の日」

第5章 サバ缶ブームによる新しい変化

1. サバ類産地価格の高騰
2. サバ水煮缶の品目数と自社ブランド数が増加
コラム6. 水産高校のサバ缶製造
3. サバ缶の価格帯が拡大
4. アジアからの輸入サバ水煮缶品目数が増加
5. 輸入量の急増によりサバ缶が供給過剰
6. サバ缶ブームが落ち着くと上位50品目における輸入サバ缶の品目数が減少
コラム7. 冷凍サバ類の海外輸出
7. 機能性表示制度によるサバ缶が登場

第6章 青魚缶詰全体とサンマ缶・イワシ缶の動向

第1節 青魚缶詰全体の生産動向

1. 全国における青魚缶詰の魚種連携
コラム8. 鯖サミット2019年 in 八戸
2. 千葉県を事例とした青魚缶詰の魚種連携
3. 主要道県における青魚缶詰の生産動向

第2節 サンマ缶の生産・消費・販売の動向

1. サンマ缶の生産動向
2. サンマ缶の国内消費量と調理形態別国内消費量比率の動向
3. サンマ缶の調理形態別販売金額の動向
4. サンマ缶の調理形態別地区別ランキングの状況
5. 小売店舗におけるサンマ缶の販売状況
コラム9. サンマ缶の生産量が激減

第3節 イワシ缶の生産・消費・販売の動向

1. イワシ缶の生産動向
2. イワシ缶の国内消費量と調理形態別国内消費量比率の動向
コラム10. 3回のイワシ缶ブーム
3. イワシ缶の調理形態別販売金額の動向
4. イワシ缶の調理形態別地区別ランキングの状況
5. 小売店舗におけるイワシ缶の販売状況
コラム11. イワシ缶需要喚起による青魚缶詰の連携強化

第7章 サバ缶の進化

- ①サバ缶は和食以外にも使い方が多様化
- ②サバ缶の健康情報が増加
- ③サバ缶料理のレシピ数が増加
- ④サバ缶の販売形態が多様化
- ⑤サバ缶の自社ブランド数が増加
- ⑥機能性表示食品としてサバ缶を販売

補論 進化するポルトガルの水産缶詰