

第 10 話：サバ缶の調理方法別消費動向

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」についてお話しさせていただきました。第 10 話の今回は、「サバ缶の調理方法別消費動向」についてです。

サバ缶における水煮、油漬など調理方法別の消費動向は、日本人の食習慣の変化により年代により変動しています。

最近では、どのような調理方法のサバ缶が国内で消費されているのでしょうか。ここでは、まず、前回第 9 話と同様、全国販売 POS データ（KSP-POS）を用いて、「表 1. 水産缶詰（マグロ・カツオ以外）の上位 50 品目におけるサバ缶販売金額の順位と調理方法別品目数の推移」を示します。水産缶詰は年間のうち 12 月の国内消費量が最も多いので、各年の 12 月のデータを用いました。

水産缶詰（マグロ・カツオ以外）上位 50 品目には、サバ缶、イワシ缶、サンマ缶、サケ缶、貝柱缶、カニ缶、イカ缶などの企業ごとの商品名が品目として掲載されています。サバ缶の調理方法には、水煮、味噌煮、味付、油漬、フレーク油漬、トマト漬、照焼などがあります。

表 1 では、サバ缶の調理方法を記載した上、サバ缶の合計品目数の内訳として、「水煮」、「味噌煮」、「その他」に 3 区分するとともに、上位 50 品目全体に占めるサバ缶販売金額の比率を示しました。

サバ缶の合計品目数をみると、2010 年（12 月、以下同じ）には 50 品目のうち、サバ缶が 9 品目しかありませんでした。しかし、その後徐々に増えて、2016 年が 17 品目、サバ缶ブームが到来した 2017 年には 29 品目、2018 年には 31 品目に増えました。

表1. 水産缶詰（マグロ・カツオ以外）の上位50品目におけるサバ缶販売金額の順位と調理方法別サバ缶品目数の推移

販売金額の多い品目の順位	2010年	2011年	2012年	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年	
	12月	12月	12月	12月	12月	12月	12月	12月	12月	
1								味噌煮	水煮	
2								水煮	水煮	
3		味噌煮	味噌煮	味噌煮		味噌煮	味噌煮		味噌煮	
4	味噌煮			水煮				味噌煮		
5		水煮			味噌煮			水煮	味噌煮	
6						水煮		味噌煮		
7				水煮	水煮	水煮			水煮	
8		水煮			水煮	水煮	水煮	水煮		
9	水煮		水煮				水煮		味噌煮	
10	水煮		水煮			味噌煮		味噌煮	水煮	
11						味噌煮	味噌煮		味噌煮	
12							味噌煮		水煮	
13				味噌煮			水煮		水煮	
14			味噌煮			味噌煮		味噌煮	水煮	
15	味噌煮					水煮		水煮		
16		味噌煮								
17				水煮						
18				水煮	水煮			水煮	煮付	
19					水煮	水煮	味噌煮	水煮	水煮	
20			味付	味付				味噌煮	水煮	
21		味付		味噌煮	味噌煮		水煮		水煮	
22	味付				味噌煮	味噌煮		煮付	味噌煮	
23			味噌煮		水煮	水煮			味噌煮	
24					味付			味噌煮		
25									水煮	
26				水煮		煮付		水煮	水煮	
27										
28			水煮	水煮	味噌煮	味噌煮	水煮	味噌煮		
29				水煮	味噌煮				味噌煮	
30		味噌煮		味噌煮	味噌煮			味噌煮	味噌煮	
31					水煮			味付	水煮	
32					味噌煮			水煮		
33	味噌煮	味噌煮	味噌煮	味噌煮	水煮		味噌煮		水煮	
34				水煮			味噌煮			
35						水煮	煮付	オーリーブオイル漬	水煮	
36					水煮				水煮	
37		味噌煮			味噌煮		味付	水煮	味噌煮	
38					味噌煮	味付			味付	
39						味噌煮				
40		味噌煮		味噌煮	水煮		味噌煮	水煮		
41					水煮			味噌煮		
42		水煮		水煮				味噌煮		
43		水煮	味噌煮	味噌煮	味付		味付			
44	水煮		味噌煮		味噌煮		水煮	醤油煮	水煮	
45	味噌煮		水煮					水煮		
46									味噌煮	
47			水煮			味噌煮	味噌煮		味付	
48				味噌煮	味噌煮			水煮	味噌煮	
49					水煮					
50	味噌煮					味噌煮				
サバ缶の合計品目数	9	11	12	18	24	18	17	29	31	
調理方法別内訳	水煮	3	4	5	9	11	7	6	13	17
	味噌煮	5	6	6	8	11	9	8	11	11
	その他	1	1	1	1	2	2	3	5	3
上位50品目全体に占めるサバ缶販売金額の比率	19%	23%	23%	35%	39%	39%	33%	63%	66%	

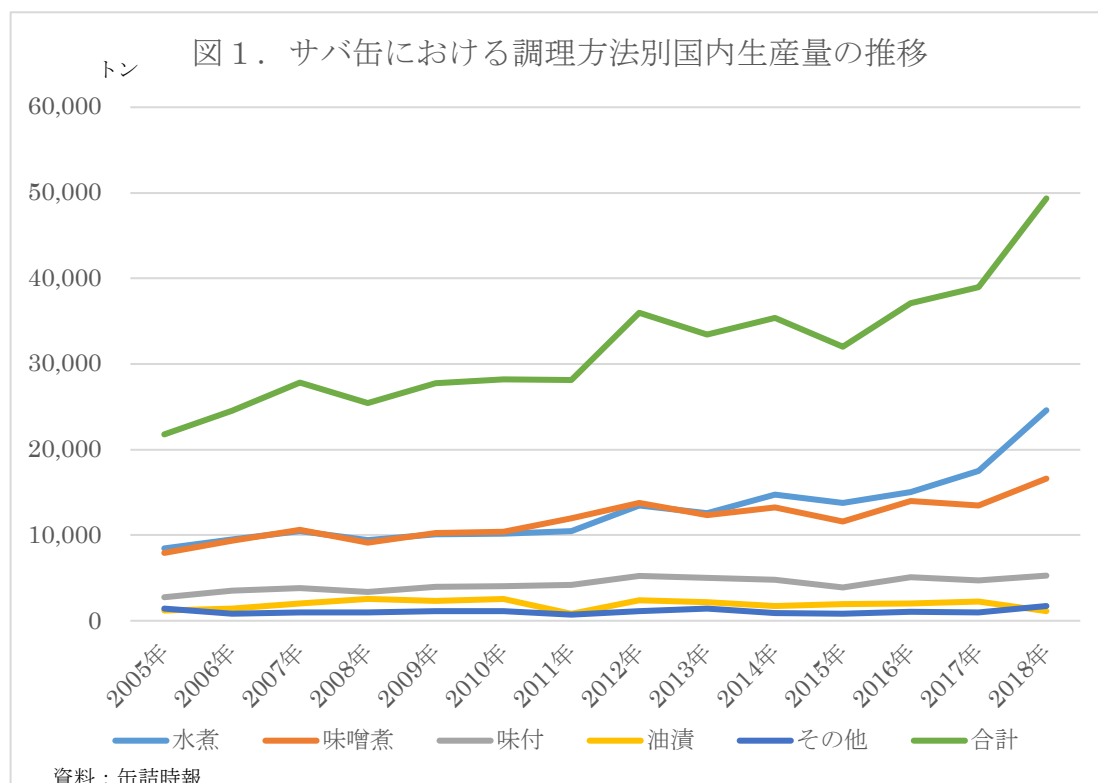
出典：全国販売POSデータ KSP-POS、缶詰時報）

サバ缶の調理方法別内訳をみると、「水煮」は2010年にはわずか3品目、2016年が6品目でしたが、2018年には17品目と大幅に増加しました。サバ缶ブームのきっかけとなったテレビ番組などで紹介されたサバ缶料理レシピには、多様な料理に対応しやすい「水煮」仕様のレシピが多かったため、水煮の品目が増えたものと思われます。

一方、「味噌煮」は、サバ缶ブーム以前の2014年にも11品目があり、2017年と2018年が11品目であったことから、サバ缶ブームによる品目数の変化は少なかったようです。「その他」は、2010年~2013年が1品目（味付）に過ぎませんでしたが、2017年にはサバ缶消費量の増加に伴い5品目（味付とオリーブオイル漬）に増加しました。

また、上位50品目全体に占めるサバ缶販売金額の比率をみると、2011年と2012年が20%台、2013年~2016年が30%台でしたが、2017年と2018年にはサバ缶ブームによって60%台に急増しました。なお、上位50品目の中には海外から輸入されたサバ缶が含まれません。

次に、「図1．サバ缶における調理方法別国内生産量の推移（2005年~2018年）」を示します。国内で生産されたサバ缶は、1980年代まで主に輸出向けでしたが、輸出量の減少とともに国内消費が主体となりました。図1では、輸出量が大幅に減少した2005年以降を取り上げました。



水煮の国内生産量は、2005年の8,456トンから2017年には約2倍の17,525トン、2018年には約3倍の24,596トンに増加しました。味噌煮と味付は、2005年に比べて2018年にはいずれも約2倍増加しました。油漬と「その他」は年変動が大きく、あまり顕著な増加が見られませんでした。その結果、合計国内生産量は、2005年～2011年が2万トン台、東日本大震災後の2012年～2017年が3万トン台、サバ缶ブームにより2018年が4万トン台に増加しました。

今回は、「サバ缶ブーム時期におけるサバ缶の供給動向」について紹介します。

なお、以下に、調理方法別にサバ缶の品目（商品）の例を、水煮、味噌煮、味付（醤油煮）、油漬（オリーブオイル漬）の順番に示しました。

水煮



味噌煮



煮付
(醤油煮)



油漬

