

家計調査にみるサケとマグロの消費動向

専任研究員 出村雅晴

「水産物の人気ナンバーワンはマグロ」という時代が長く続いたが、近年は様相が変わったようだ。スーパーなどでも最大の売れ行き商材とされてきたが、近年は店頭での売り場縮小やサクから盛り合わせといった販売(商品)形態の変化など、変調が目立つ。代わって目立つのがサーモン^(注1)で、メディアでも「老舗困った!『すし』に異変、人気はサーモンへマグロ後退」(2011年12月7日付日本経済新聞電子版)、「サーモン、食卓にぎわす」(12年6月6日付日本経済新聞)などと話題にされた。

「回転寿司に関する消費者実態調査2013」^(注2)によれば、「普段多く食べているネタ」は1位「サーモン」(43.1%)、2位「ハマチ、ブリ」(22.1%)、3位「マグロ(赤身)」(21.3%)、4位「イカ」(17.6%)、5位「マグロ(中トロ)」(17.4%)と続き、前年(39.0%)に引き続いて「サーモン」が1位となった。総務省の家計調査(12年)でも、サケの1世帯当たり年間の品目別購入数量(2人以上の世帯)は4,714g(サケ3,135g、塩サケ1,579g)と第1位となっている。

しかし、マグロも前者の調査では赤身と中トロを合わせて38.7%とダントツの2位、家計調査でもイカ(2,336g)に次ぐ第3位(2,227g)となっており、マグロの人気も引き続き高い。消費に関しては、サケとマグロが二大人気魚種という現状である。

本稿では、このサケとマグロの消費動向について、対比的に整理してみたい。

1 消費の現況

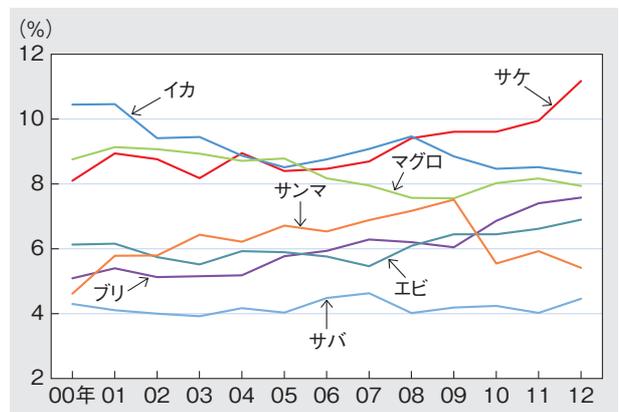
サケ、マグロとも基本的には東日本での消費量が多く、西日本での消費が少ない典型的な東高西低型の食材である。総務省の家計調査(12年/都道府県庁所在地別)によれば、両魚

種ともに消費が多いのは盛岡市、前橋市、水戸市、山形市、千葉市などである。その一方で、サケについては札幌市、青森市、秋田市、新潟市、マグロに関しては静岡市や那覇市などでの消費量が多く、都道府県別の消費にはこうした産地という事情や食文化なども反映している。

サケの消費は、かつては塩蔵品が圧倒的であったが、近年は生(冷凍品を解凍したものも含む)での消費が顕著で、代表的な消費地市場である築地市場の取扱数量でも、生鮮(7,056トン)・冷凍(30,370トン)が塩蔵(10,278トン)を大きく上回って78%(12年)を占め、しかもその割合は増加傾向にある。

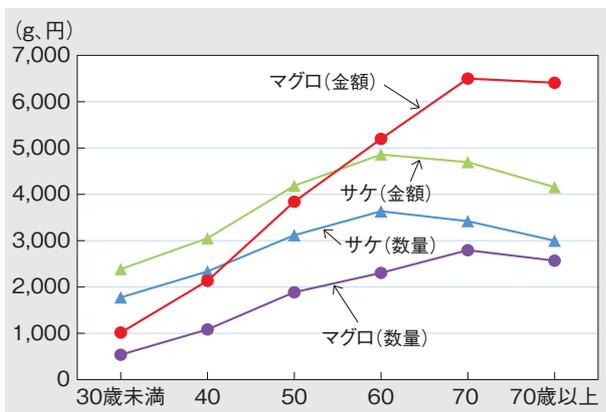
総務省の家計調査に基づいて、2000年以降の魚種別購入数量割合(以下「数量シェア」)の推移を整理したものが第1図である。数量シェアが高まっている魚種はサケ、ブリ、エビであり、マグロは02年を境に低下に転じ、現在は8%前後で横ばい推移している。結果として、05年前後にサケとマグロの数量シェアは

第1図 魚種別購入数量割合
(2人以上の世帯1世帯当たり)



資料 総務省「家計調査」から作成
(注) 魚種別購入割合は、当該魚種の購入数量を「鮮魚」購入数量で除して算出。

第2図 1世帯(2人以上の世帯)当たり年間購入状況



資料 総務省『家計調査年報』(平成24年)から作成

逆転し、以後その差は開きつつある。ただし金額シェアでは、12年時点でもマグロ12.6%、サケ10.5%であり、まだ逆転は起きていない。

2 今後の消費展望

「今後どうなるか」の視点で、家計調査における世帯主の年齢階層別の動向を整理した(第2、3図)。サケとマグロの消費に関していくつかの特徴が読み取れる。購入数量に関しては、サケ、マグロとも世帯主の年齢の上昇とともに増加し、ある年齢階層でピークを付けた後減少に転ずるという基本パターンは同じであるが、特徴的なことを列挙すれば次のとおりである。

①全年齢階層にわたってサケがマグロを上回っている。

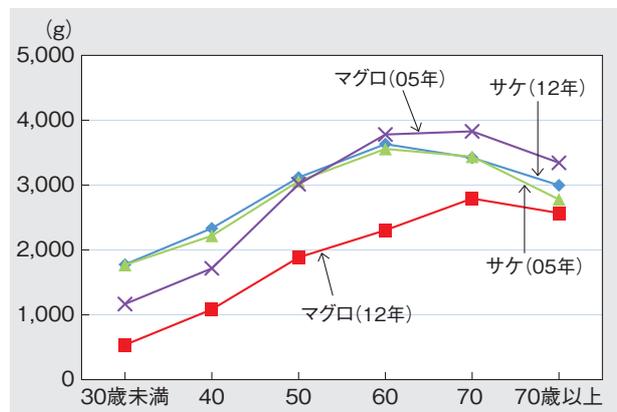
②購入量のピークは、サケが「50歳以上60歳未満」の世帯、マグロは「60歳以上70歳未満」の世帯である。

③50歳未満の世帯層では金額ベースでもサケがマグロを上回っており、この世帯層での

(注1)英語では、川に遡上して産卵、海に下るものを「サーモン(salmon)」、一生を淡水でくらすものを「トラウト(trout)」、(マス)と区別しているようであるが、わが国のサケ、マスの区分は明確ではない。本稿では、サケ・マス類をひとくくりにして「サーモン」あるいは「サケ」と表記する。

(注2)マルハニチロホールディングスHP(13年3月27日付ニュースレター)

第3図 1世帯(2人以上の世帯)当たり年間購入数量



資料 総務省『家計調査年報』(平成24年、平成17年)から作成

サケ選好は強い。

④マグロの場合は、世帯主の年齢階層が上昇するとともに購入するマグロの単価も上昇する(より高級なマグロにシフトする)が、サケでは大きな動きとはなっていない。

⑤12年と05年を比較した場合、サケの購入数量は全年齢階層にわたってほぼ同水準を維持しているが、マグロは全年齢階層にわたって減少し、とりわけ40歳以上70歳未満層での減少が大きい。

このような消費動向から、今後ともマグロよりもサケを選好する傾向は今後も続くものと思われる。その背景には、298円/100gのメバチに対してアトランティックサーモンやトラウトサーモンは178円/100g、198円/100gという相対的に安い価格のほか、刺身、塩焼き、フライ、ムニエル、サラダなど食材利用の多様性もあろう。しかし、なんといっても刺身など生食用の利用拡大が大きい。生食は、回転寿司や刺身盛り合わせなど外食や中食で一般化し、アトランティックサーモンやトラウトサーモンなど脂の乗った養殖サーモンの供給によって確実に拡大している。宮城県を中心とする地域でギンザケ養殖の震災からの復興が進んでいるが、その過程においては生食利用の拡大が重要なポイントになるのではないだろうか。

(でむら まさはる)