

# 日本のまぐろ市場と消費動向

(株) 極洋 CSR室長

川本 太郎

## はじめに

近年、クロマグロの資源問題をはじめとして、メディアで「まぐろに関する話題」が取り上げられることが多い。それだけ社会の関心が、まぐろに向けられている表れであると思う。しかしながら業界関係者でも、世界で何トンくらいのまぐろ類が漁獲され、どの程度の経済価値をもたらしているのか、定量的に捉えている人は少ない。そこで本稿では、世界と日本のまぐろ市場の概要、国内のまぐろ類消費の動向、さらにまぐろ類の消費に関する近年の新しい動きについて取りまとめた。

## 1. まぐろ類とは

日本では一般に、「カツオ」と「まぐろ」を区別して取り扱うことが多いが、カツオは英語で Skipjack tuna と呼ばれ、日本以外では「カツオ」もまぐろ類のひとつとして取り扱われることが多い。またまぐろ類の定義もまちまちで、カジキ類を含める場合とそうでない場合等、様々な魚種がまぐろ類として取り扱われている。しかしながら、漁獲量も多く、国際的な資源管理の対象となっているのは次の7種類で、本稿ではこの7種類をまぐろ類と定義して論を進める。

- ・太平洋クロマグロ Pacific Bluefin tuna
- ・大西洋クロマグロ Atlantic Bluefin tuna
- ・ミナミマグロ Southern Bluefin tuna
- ・メバチ Bigeye tuna
- ・キハダ Yellowfin tuna
- ・ビンナガ Albacore
- ・カツオ Skipjack tuna

## 2. まぐろ類の生産と消費

図1は、近年の世界のまぐろ類生産量（漁獲量）を魚種別、大洋別、主要漁法別に示している。FAO統計（FAO Fishstat J）によれば、2015年の世界のまぐろ類漁獲量は490万トンで、うちカツオが282万トン（58%）、キハダ136万トン（28%）、メバチ42万トン（8%）、ビンナガ22万トン（4%）、クロマグロ類（太平洋クロマグロ、大西洋クロマグロ、ミナミマグロ）の

生産量は、天然・養殖を合せて8万トンと、量的には全体の2%に過ぎない。

また大洋別に見ると中西部太平洋で51%が漁獲されており、次いで東部太平洋、インド洋、大西洋の順となっており、太平洋で世界全体の7割が漁獲されている。さらに2014年のデータで漁法別に見ると、世界のまぐろ類生産量全体の67%がまき網によって漁獲されていることが解る。まぐろというと一般的にはまぐろ延縄が有名であるが、数量的にはまき網のシェアが最も高くなっており、さらにその多くは太平洋で漁獲されているのが現実である。

表1は、世界中で漁獲された「まぐろ類」からもたらされる経済的価値に関し、米国Pew財団の試算結果を取りまとめたものである。Pew財団は、2014年、約499万トンのまぐろ類が世界中で漁獲され、最終的に消費者にわたる時点で約4.6兆円の経済価値を生んだと推定している。499万トンの水揚時の価値は9,765百万ドルで1kgあたりの平均単価は約2ドルとなるが、缶詰や刺身などの最終製品の価値は42,214百万ドルに達し、平均単価も原魚換算で8.5ドルと4倍以上の経済価値をもたらしている。

図1：世界のまぐろ類生産量

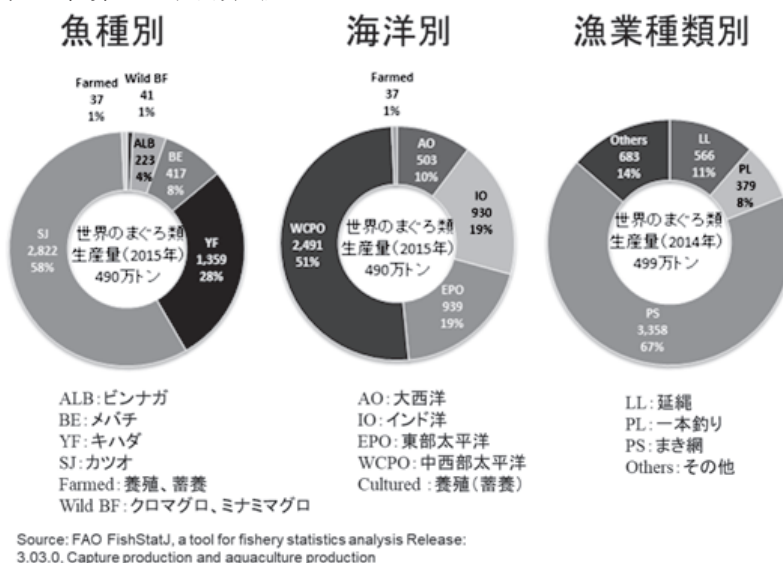
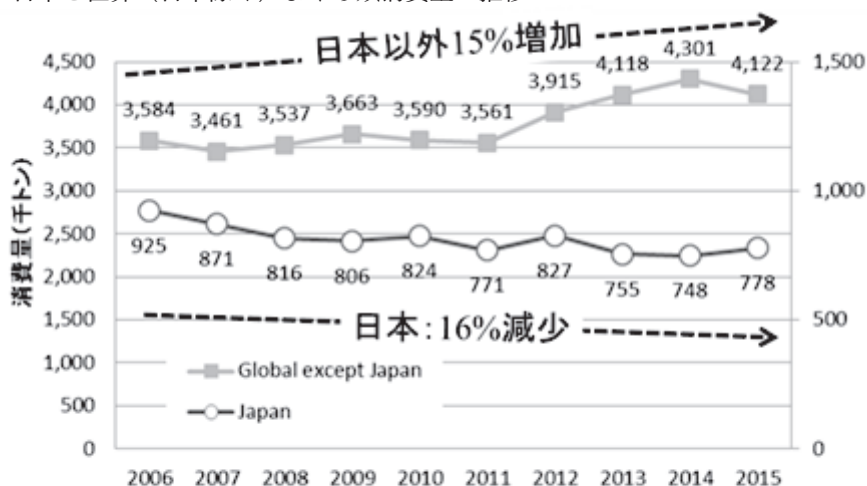


表1：世界のまぐろ市場規模（推定）

消費形態	漁獲量		水揚時価値			製品価値		
	千トン	割合 (%)	百万ドル	割合 (%)	単価(\$/kg)	百万ドル	割合 (%)	単価(\$/kg)
缶詰	3,257	65%	5,068	52%	1.6	28,916	68%	8.9
生食(刺身)	945	19%	4,161	43%	4.4	11,565	27%	12.2
地場消費	683	14%	535	5%	0.8	1,433	3%	2.1
ミール、ペットフード	101	2%	0	0%	0.0	300	1%	3.0
合計	4,986	100%	9,765	100%	2.0	42,214	100%	8.5
為替レート= 110			1.1 兆円			4.6 兆円		

出典: Estimate of Global sales values from Tuna fisheries, Phase 3 report Feb 2016 by Poseidon  
Poseidonを元に筆者が加筆修正

図2：日本と世界（日本除く）まぐろ類消費量の推移



Source: FAO FishStatJ, a tool for fishery statistics analysis Release: 3.03.0, Capture production and aquaculture production  
 Source : Japan trade statistics: Ministry of Finance, Japan, Japan Fisheries Information Service Center , Japan canners association, Annual fisheries statistics, Distribution statistics :Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, Japan, Mitsubishi Corporation

次に近年の世界のまぐろ類消費動向について見てみたい。図2は、過去10年間（2006年から2015年）の日本と世界（日本除く）のまぐろ類の消費量をまとめたものである。

日本を除いた世界のまぐろ類の消費量は、過去10年間で約15%増加しているのに対して、日本の消費量は逆に16%減少している。またFAOは、2025年までの食用水産物供給量の予測を行っており、世界全体では今後10年で21.2%増加する予測に対して、日本は5.1%減少する予測を立てている。(SOFIA2016)世界の人口は未だ増加を続けているのに対して、日本の場合は少子高齢化の影響により、人口減少が進んでいることに加えて、食の欧米化等の要因により、国民一人当たりの水産物消費量も減少見込みであることが影響していると考えられる。

### 3. 日本のまぐろ市場

原魚ベースで、漁獲量全体の65%が缶詰原料として消費されている（表1）事からも明らか通り、世界のまぐろ類消費の主流は缶詰である。これに対して、日本国内で缶詰原料として消費されたまぐろ類は、約12万トンと推定され、全体の15%に過ぎない。日本では誰でも、まぐろと言えば「刺身」が思い浮かぶように、消費の主体は刺身であり、消費量全体の64%を占めている。さらに日本独自の伝統食品である鰹節原料として消費される割合も高く、全体の18%を占めている。(2015年原魚ベース)。

このように、諸外国のまぐろ市場は「缶詰」中心の単一市場で構成されているのに対して、日本の場合は「缶詰」「鰹節」「刺身」（以下三大市場）と消費形態の多様性が高い。

前述の通り、過去10年間の日本のまぐろ市場規模の推移を見ると、全体では約16%減少している。これを消費形態別に見ると、刺身消費が11%減、鰹節消費が32%減、缶詰消費が7%減

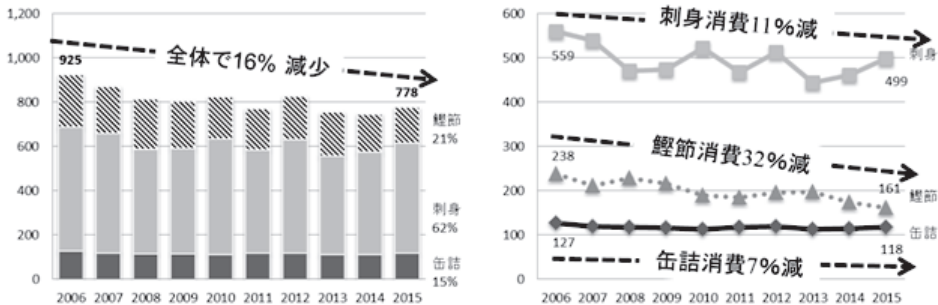
と、特に鰹節消費の落ち込みが大きいことが解る。

図4は、前述のまぐろ類主要7種を対象に、国内生産（漁獲・養殖）、原料輸入、原料輸出を加味して、まぐろ類の国内供給量を算出し、さらに製品輸入を含めて、まぐろ類の国内消費量（市場規模）を推定したものである。（以下まぐろトレードフロー）

2015年の国内生産量は、まき網、延縄、一本釣り、養殖を含め、合計約45.2万トンであった。これに原料輸入約28.4万トンを加算し、原料輸出4.1万トンを差し引くと、この年のまぐろ類国内供給量は69.5万トンと推定される。これらのまぐろ類は「缶詰」「刺身」「鰹節」に国内加工される。これに海外で加工された輸入缶詰と輸入鰹節を加えると、2015年の日本の市場規模は、原魚ベースで約77.8万トンと推定された。

図5は、1980年から2014年の漁獲データを元に、漁獲物の水揚げ時単価と流通量の関係を図示したものである。これによると、我が国に水揚げされるまぐろ類は、単価が高く流通量が少ない

図3：日本まぐろ市場規模の推移



Source : Japan trade statistics: Ministry of Finance, Japan, Japan Fisheries Information Service Center , Japan cannery association, Annual fisheries statistics, Distribution statistics :Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, Japan, Mitsubishi Corporation.

Tuna products are converted to round-fish weight by using yield rates. Consumption = Capture production + Import - Export (Round-fish base)

図4：日本のまぐろトレードフロー

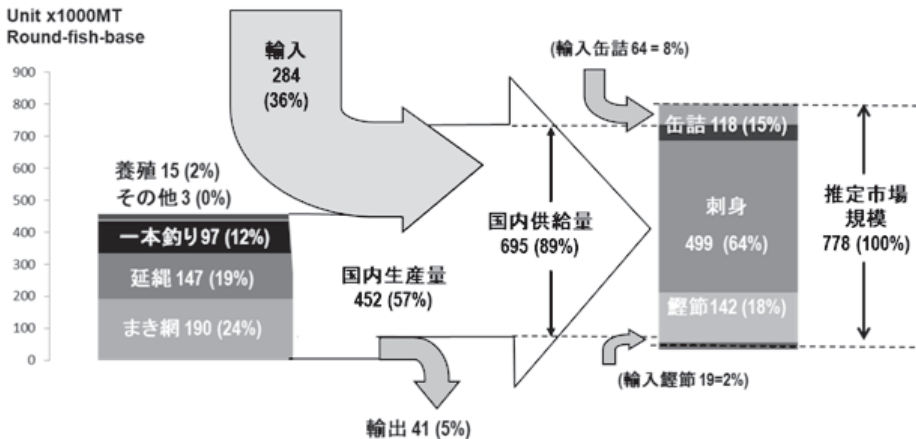
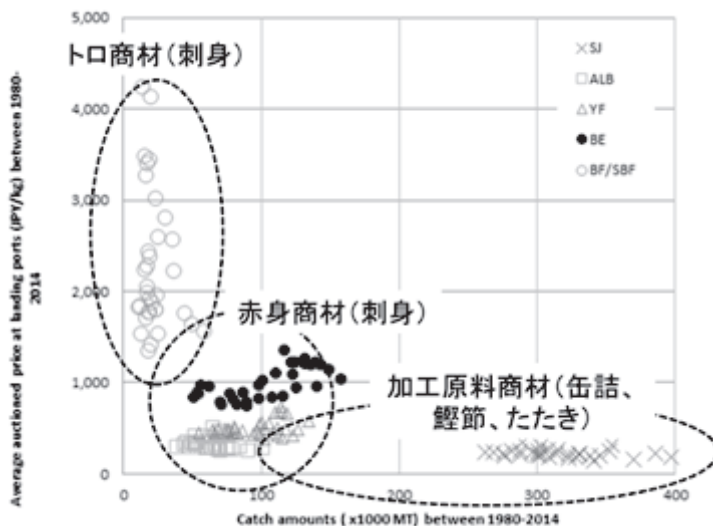


図5：まぐろ商材の流通量と価格帯によるグループ分け



「トロ商材（クロマグロ、ミナミマグロ）」、単価が低く流通量が多い「加工原料商材（カツオ）」そして単価、流通量ともに中間的な「赤身商材（メバチ、キハダ、ビンナガ）」の3つのグループに分けることができる。

#### 4. 近年の国内まぐろ消費動向

図6は総務省家計調査を基に、世帯当たりの平均支出月額をまとめたものである。総支出額は、2000年当時、平均約32万円であったが、2016年には約28万円と約11%減少している。食料向け支出は2011年まで総支出同様、減少傾向にあったが、その後上昇に転じ2016年には約7.3万円と2000年当時と同レベルまで回復している。

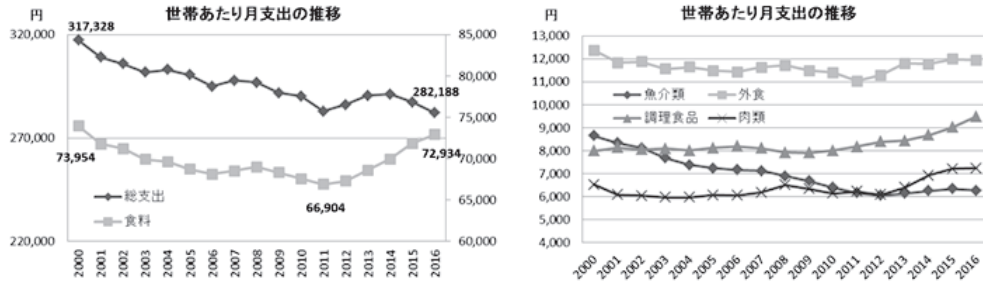
食料向け支出のうち、外食、調理食品、魚介類、肉類に着目すると、魚介類は一貫して減少傾向にあり、肉類と調理食品は近年増加傾向が見られる。また外食支出は概ね安定して推移している。

図7は、魚介類のうち主要魚種別の推移をまとめたものである。浮魚、底魚、軟体類、エビカニ類が一貫して減少傾向にあるのに対して、まぐろ類とサケについては、2012年以降回復傾向がうかがわれる。

図8は、さらにかつお、まぐろ、鶏肉の消費に焦点を当てて比較した。鶏肉とまぐろ類の消費金額が拮抗していた2000年と2016年を比較すると鶏肉が44%増加、まぐろ類は32%減少している。このことから類推すると、2000年以降まぐろ類消費の落ち込み分が、鶏肉に代替えされた可能性が考えられる。

図9（左）は、頻繁に食卓に上がる主要食材の平均購入単価の推移を表したものである。これを見ると水産物としては、100g単価200-350円の高価格帯食材では、まぐろとエビカニが牛

図6：世帯当たり月支出額の推移



出典：総務省家計調査-18-1 1世帯当たり年平均1か月間の支出—二人以上の世帯(平成12年～28年)

図7：魚種別、世帯当たり年間購入金額の推移

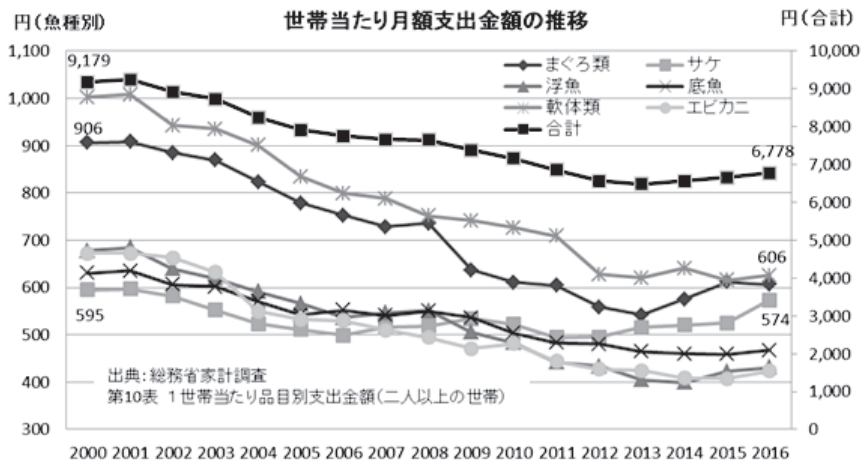


図8：かつお、まぐろと鶏肉の比較

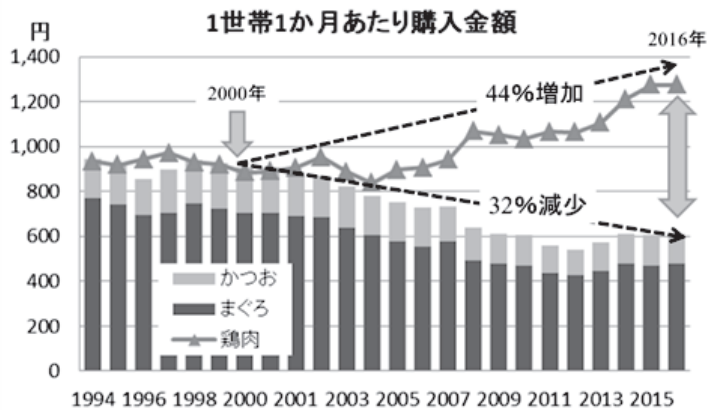
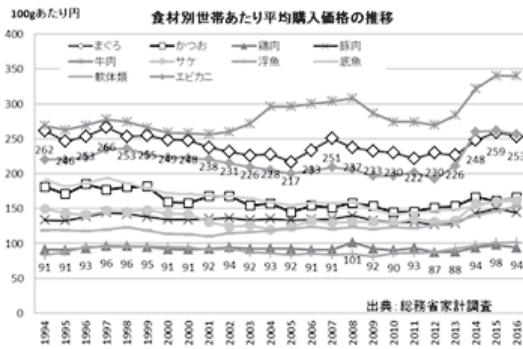


図9：主要食材別平均購入単価



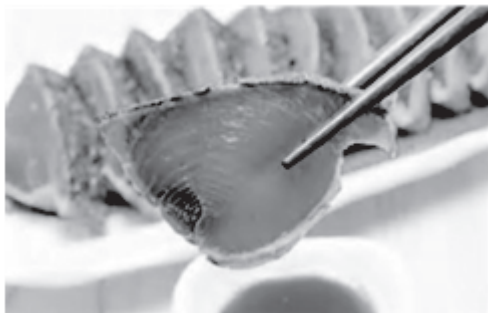
100g単価	水産物	畜産物
高価格食材 200-350円		
中間価格食材 100-200円		
低価格食材 100円以下		

肉と競合関係にあると考えられる。100g単価100円以下の低価格食材に分類できる水産物はイワシ、アジ、サバ、サンマ等の浮魚類のみで、畜産物としては鶏肉が相当する。また100g単価100円から200円の中間価格食材としては、かつお、サケ、底魚類、軟体類が挙げられ、競合する畜産物は豚肉という位置づけとなる。

国内まぐろ市場の活性化を図るためには、価格優位性の高い鶏肉に対抗する必要がある、そのためには消費者ニーズにマッチした、付加価値の高い商品開発が必要となる。具体的な近年の消費ニーズとしては、共働き世帯の増加により、「手軽に提供できる」という簡便性、健康志向、安心安全、そして何よりも重要な条件として「おいしくて手頃な価格」が挙げられる。これらの条件を満たす商品として、近年、「かつおたたき」と「ねぎとろ」が注目されている。

(かつおたたき)

かつて、かつおたたきは高知のローカルフードで、家庭や飲食店等で専ら手作りで提供されていた。しかし1970年代にかつおの水揚基地である焼津や枕崎の加工業者が、専用の加工機械を開発し、工場で大規模生産を開始したことを契機に、それまで高知の一部地域でしか流通していなかった「かつおたたき」が全国に広まったと考えられる。



近年のかつおたたきの年間生産量は、全国で約2.6万トンと推定され、大量生産により、手ごろな価格で提供が可能となったため、最近では刺身用カツオの約7割（原魚換算で約6万トン）がたたき原料向けに利用されていると推定される。これは日本全体のまぐろ類刺身市場の約

12%に相当する。また平均価格を100gあたり200円と仮定すると、現在のかつおたたきの市場規模や約520億円と推定される。

(ねぎとろ)

菊地武顕著『あのメニューが生まれた店』、平凡社、2013年によれば、「ねぎとろ」の始まりは、東京浅草の金太楼鮨で賄い料理が起源で、常連客に振る舞ったのが始まりとされている。その当時の「ねぎとろ」は、まぐろを捌いたときに発生する中落ちや皮目付近の脂身を包丁でたたいて作られていた。「ねぎとろ」のねぎも、実は野菜のネギではなく、中骨についている身(中落ち)をそぎ取ることを「ねぎ取る」と言われていたことが語源とされている。

このように、寿司店の裏メニューであった「ねぎとろ」が、全国的に流通されるようになったのは、まぐろ類の陸揚港である焼津等の水産加工場で大量生産されるようになってからである。近年は回転寿司の定番メニューとしても採用され、生産量は年々増加傾向にある。このように大量生産されている「ねぎとろ」は、寿司店の賄い料理であった「ねぎとろ」と異なり、主としてまき網のキハダ、メバチ、ビンナガ等を原料として、魚油や植物油などの油脂や調味料を加えて製造されている。



新聞報道によれば、ねぎとろの市場規模は300～400億円とされる。近年のねぎとろの平均価格を2800円/kgと仮定すれば、年間生産量は10,000～14,000トンと推定され、原魚ベースでは2～2.8万トンとなる(歩留50%と仮定)。そのため「ねぎとろ」は、まぐろ類の刺身市場全体の4～6%のシェアを占めていると推定される。

残念ながら、現時点で100g単価200円の「かつおたたき」も、280円の「ねぎとろ」も、単純な価格比較では、100円以下の「鶏肉」に対抗できない。しかし「かつおたたき」「ねぎとろ」共に、「健康志向」、「安心安全」、「簡便性」という点では、鶏肉と比較して優位性があると考えられる。日本のまぐろ市場は、引き続き縮小傾向が続くと推測されるが、引き続き消費者ニーズを的確に捉え、それに応える商品開発を継続してゆくことが、日本のまぐろ市場活性化を図り、日本の魚食普及を促進するために重要と考える。