

国産鶏肉需要の特色と役割

～鶏肉需要を魚需要との比較により分析する～

長谷川 量平¹

¹ 鯉淵学園農業栄養専門学校 アグリビジネス科

(受付：2019 年 12 月 6 日／受理：2020 年 1 月 8 日)

摘要：我が国の食生活において、魚はたんぱく質源として重要な位置を占めていた。しかし、昨今の漁獲量の減少により、食肉が魚に置き換わりつつある。食肉の中でも、鶏肉は安価であり、牛、豚よりも消費量の増加率が大きい。今後、魚の漁獲高が増加する見込みのない中であって、魚の需要代替を鶏肉が担うことができるのではないのか。魚に対して消費者が持っている新鮮さ、身体にいいなどの品質イメージを今後鶏肉が取り込み食品企業は商品開発をしてゆかなければならない。

キーワード：たんぱく質源、消費者ニーズ、食品企業

I はじめに

我が国の食生活は、2000 年以上前の水稲耕作伝来を起源とする。もともと、河川などの水資源が豊富で沖積土質が多い国土の特徴とも相まって、当然のごとく稲作は各地で行われ、米中心の食生活が根付いていった。6 世紀の仏教伝来以降、肉食は禁止され、忌み嫌うものとされたが、狩りにより捕えられた家禽類や、イノシシなどは一般的な食事ではないが、食べ続けられた。肉食は、日本の食生活の歴史の中では長い間、表舞台に出ることはなく、ひっそりと続けられ、イノシシ肉を「山鯨」、 「牡丹」、鹿肉を「紅葉」、馬肉を「桜」などと隠語により人々の間で受け継がれていった。江戸の後期には、これらの隠語が一般的な名称として受け入れられるほどに、適度な肉食は健康に良いとされ。肉食の小さなブームが起こった。

続いて、明治維新による西洋文化の積極的な取り入れにより、建前ではあるがタブーとされていた肉食が解禁され、牛肉を使った「牛鍋」が文明開化の代名詞となり、江戸時代後期および明治期に現在の日本食の基本が出来上がった。中でも、もともと禅

寺で質素節約を旨とする「一汁一菜」という食事スタイルは現在においても取り入れられている。主食のお米と、お汁、魚を基本としたたんぱく質源の菜（おかず）は、日本食の代名詞とされ、バランスの良い食事の基本であるとされている。

日本の食生活は戦後、1960 年代の高度経済成長を経て、1970 年代には、供給熱量が一人当たり日量 2600kcal に達し、1990 年代のバブル期には、多種多様な食材を使い、各国の料理を取り入れ、質的にも充足し、質・量ともに充足している「飽食の時代」と言われた。日本人のたんぱく質源は、長い間、魚が主とされてきた。後述するが、魚に関しては、1970 年代後半の国際政治問題に始まり漁獲量が半減し、消費量も減少傾向にある。昨今においては、周辺諸国の乱獲や、魚離れにより一層減少のスピードが速まっている。エネルギー供給量は 2000 年以降、若干減少に転じているが、たんぱく質の供給量の減少速度は他の栄養素よりも顕著であり、今や成人男性の食事摂取基準の一人一日あたり 60g に迫ろうとしている。

「飽食の時代」とはすでに過ぎ去り、高齢者などは「低栄養」の問題が生じている時代である。サルコペニア（加齢による筋肉量の減少）、フレイル（虚弱）といった言葉が一般的な言葉になりつつある。こうした中であって、国産鶏肉は良質なたんぱく質

¹ 〒319-0323 茨城県水戸市鯉淵町 5965

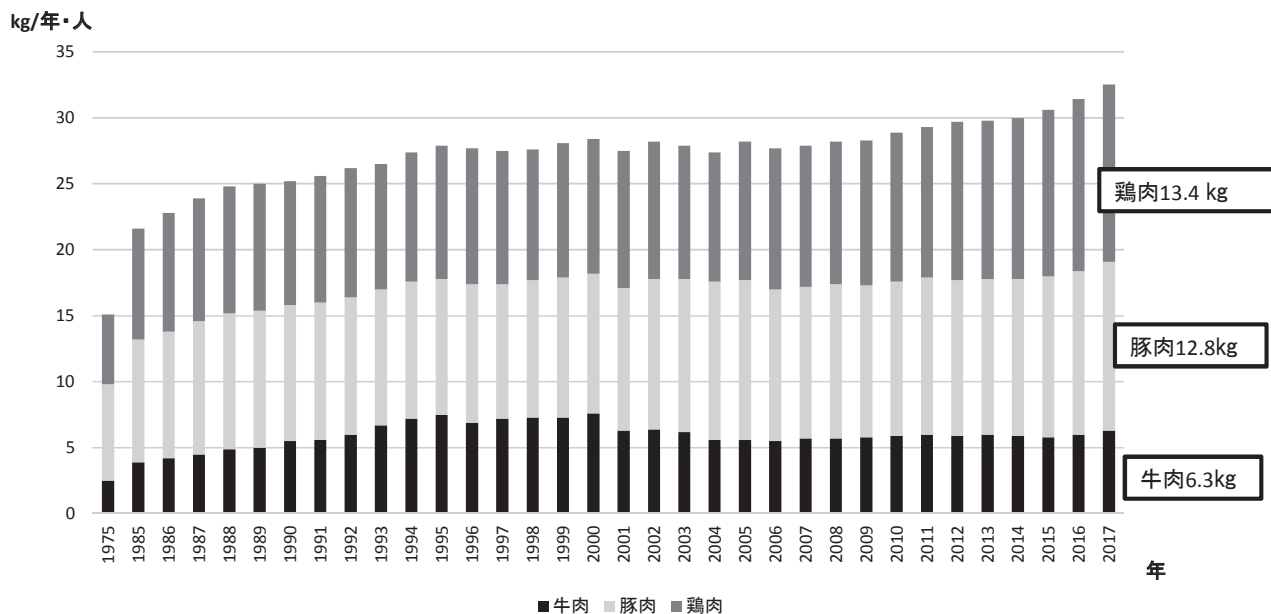


図1. 肉類の消費量の推移

資料：農水省「食料需給表」, 「食料・農業・農村基本計画」

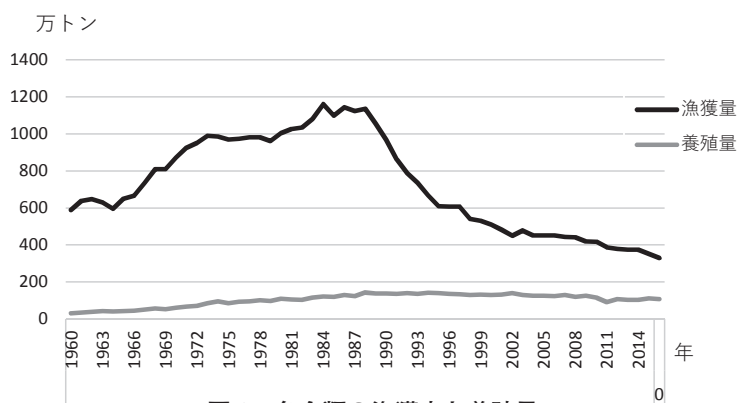


図2. 魚介類の漁獲高と養殖量

資料：水産庁資料より筆者作成

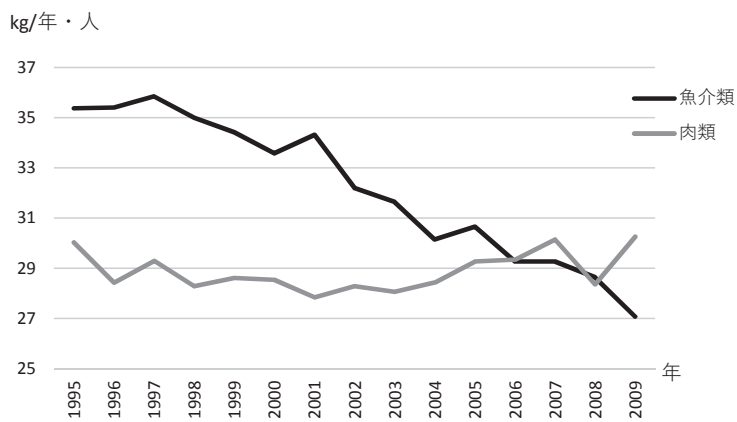


図3. 魚介類と肉類の一人当たり年間消費量の推移

資料：水産庁資料・農水省「食料需給表」

源であり、魚介類の消費量減少に伴う我が国のたんぱく質摂取の減少を補う役目を担わなければいけない。そのためには、消費者の魚に対しての消費ニーズと、鶏肉に対しての消費ニーズを比較し、魚のニーズの代替を鶏肉が担うにはどういった事柄が重要であるか検証する必要があるように思う。

II 魚介類と食肉の消費変遷

図1は、食肉の消費量の推移を示している。明治維新より本格的に肉食が始まった我が国であるが、終戦直後の肉消費は年間一人当たり3kg程度であったものが2017年には11倍の33kgまで増加している。2000年のBSEの発症牛の発見や、2004年の79年ぶりの鳥インフルエンザ発症、2010年の口蹄疫など、食肉の消費に対して大きな打撃となる事柄があったが、各食肉は消費量を一時的に減少させることがあっても、食肉全体としては伸び続けている。中でも、鶏肉は、2012年に豚肉の消費量を超え、食肉の中で一番多い消費量（2017年13.4kg/年・人）となっている。一方、魚介類を見てみると（図2）、1960年代より順調に漁獲量を伸ばしていたが、1997年の200海里問題に端を発し、国際的な政治問題としてサケマスの漁獲の制限などがあり、遠洋漁業が大きく減少する結果となった。その他、周辺諸国の漁獲量増加や、消費者の魚離れと相まって、1996年以降は、1960年代よりも少ない漁獲量となっている。養殖漁業の増加は見られるが、漁獲量の減少を補うには到底足りず、全体として、漁獲量の減少を抑えることはできていなく、現在はピーク時の三分の一程度の400万トンの漁獲量になっている。

2006年には食肉と魚介類の年間消費量が逆転した（図3）。「一汁一菜」において主菜が魚であることが多かった日本食であるが、現在においては食肉、特に肉が主菜として取り上げられる場面が多くなっていることを表している。

III たんぱく質の状況

図4は、一人当たり一日の供給カロリーと摂取カロリーを示している。終戦から1970年代前半まで、上昇を続け、供給カロリーで日量2600kcalとなり、以後漸減している。摂取カロリーは1900～2000kcalであり、その差の600～700kcalは、「食品ロス」として処理される。供給、摂取ともに漸減の理由としては、若年層のダイエット志向や、高齢者の過度な粗食が原因とされている。図5は、一人一日当たりのたんぱく質供給量を示している。2000年をピークに減少を続けている。減少の理由は、魚介類の減少に他ならず、魚介類の減少トレンドと全体の減少トレンドが全く同じであることを見てもよくわかる。魚介類の漁獲量は図2により1990年をピークとしているが、たんぱく質供給量のピークは2000年である。2016年のたんぱく質の供給量は77.9g/日・人であり、一見、成人の推奨量65g/日・人を超えてはいるが、図4に見るように供給量と摂取量の間には「食品ロス」が23%程度存在している。食品群ごとにロス率のばらつきはあるものの、ロス率を考慮すると、たんぱく質の摂取量は60g/日・人と推計され、不足の状態になりつつあると言わざるを得ない。

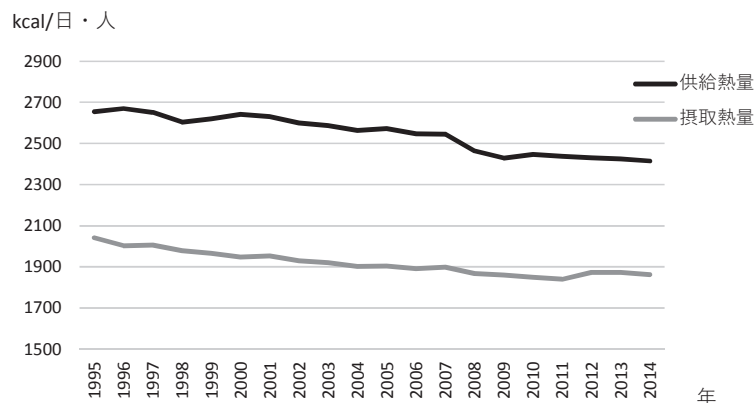


図4. 一人一日あたりの供給熱量と摂取熱量

資料：厚生労働省「国民栄養調査」

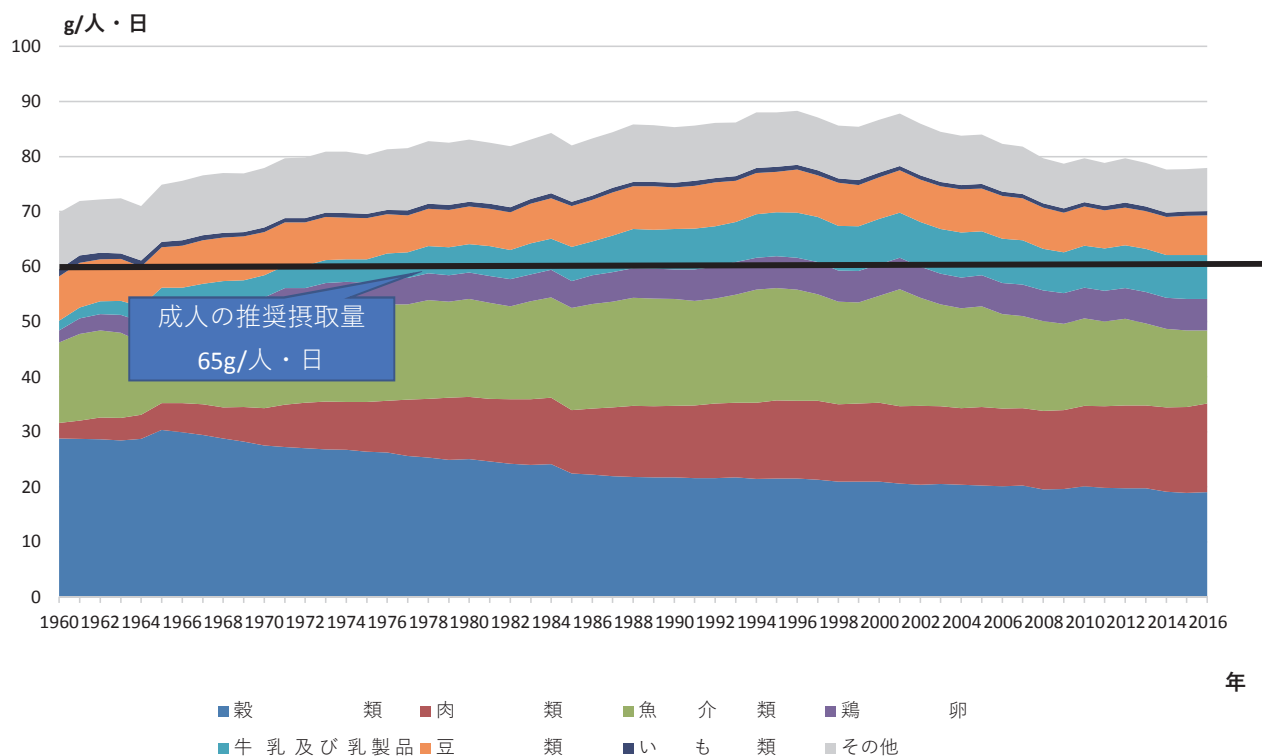


図 5. 一人一日あたりのたんぱく質供給量
資料：農林水産省「食料需給表」より作成



写真 1. Web アンケートの画面

表 1. アンケート調査の概要

- ・調査方法：Web および記入方式アンケート（チキン祭り）
- ・調査期間：2018 年 10 月 15 日～11 月 15 日
- ・調査項目：回答者属性、鶏の知識、魚と鶏肉の消費状況及びイメージ
- ・回答者数：1824 名（うち記入方式 110 名）

Ⅳ アンケートによる需要特性調査

このように魚介類の供給減少を食肉が補わなければ、我が国の栄養状態は危機的な状況である。その中で、魚介類の消費者ニーズの特徴と鶏肉のそれと

の比較を行うことにより、魚介類の代替を鶏肉が担うことが可能であるかわかるのではないだろうか。そのために、「鶏肉の日」（2018 年 10 月 29 日）の前後 2 週間でされる地鶏プレゼント応募者に対して、（一社）日本食鳥協会 Web 上によるアンケート

長谷川：国産鶏肉需要の特色と役割

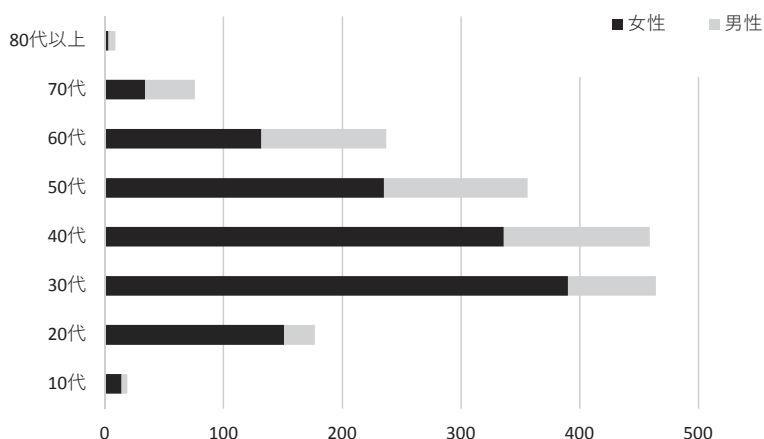


図 6. 回答者の性別と年齢構成

調査を行った（写真1）。Web によるアンケートの前に、築地で行われた「チキン祭り」参加者に対して、記入式のアンケートを行い、設問の内容を確認し、Web アンケート終了後には Web と記入式の回答の違いを確認した。

表1はアンケート調査の概要である。合計 1,824

名の方々にご回答いただいた。図6は回答者の年齢であるが、30代の女性が多く、続いて、40代、50代と続く。10代および80代の回答者は極端に少ないので、以後の年代別の分析には割愛している。

図7は回答者の地域を示しているが、47都道府県より回答をいただいたが、最多は東京都の233

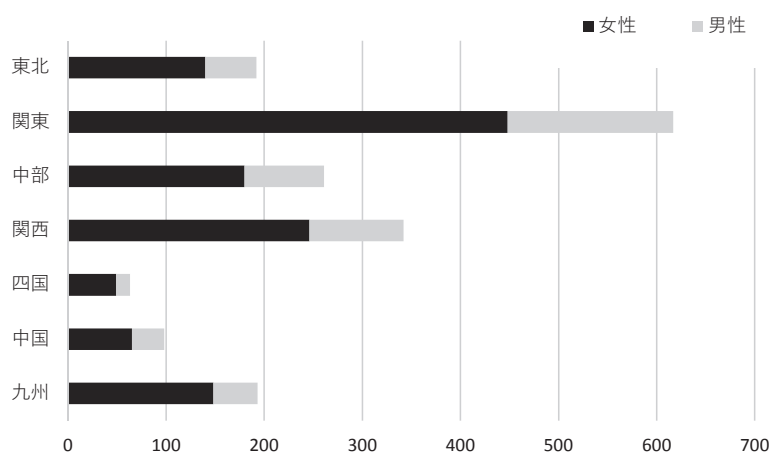


図 7. 回答者の地域と性別

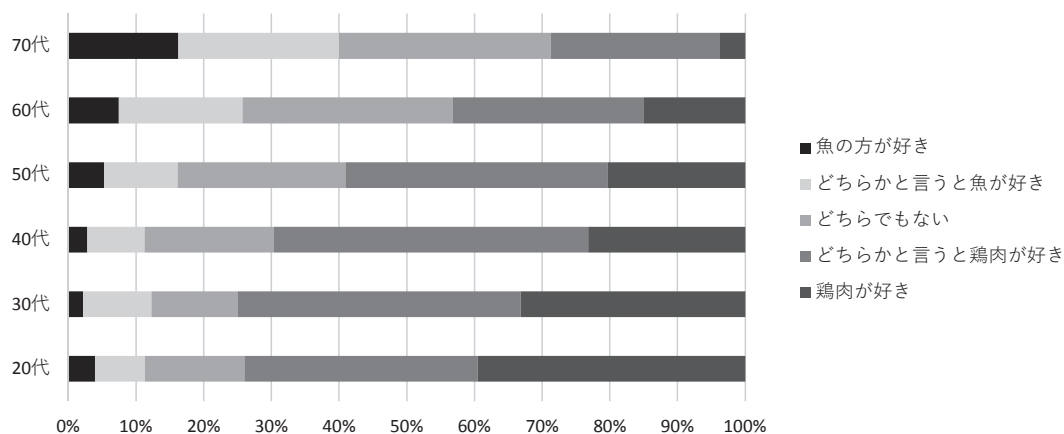


図 8. 年代別 魚、鶏肉志向

名で、2位大阪府 140 名、3位千葉県 103 名であり、最少は佐賀県の 6 名と偏りが大きい。7 地域（北海道は東北に含めた）では関東が全体の 3 割近くになっている。

図 8 は、年代別に魚、鶏肉の志向を見たものであるが、年齢が上がるにつれて魚志向の傾向が強くなっている。しかし、全体的には、65%が鶏肉志向

で魚志向は 18%程度にとどまっている。

図 9 は地域別に魚、鶏志向を見たものであるが、中国地方に魚志向の傾向が若干みられるが、地域による志向の違いは無いようである。

図 10 は、年代別に魚の消費頻度を見たものである。図 8 と同じく、年齢が上がるごとに頻繁に魚を消費する傾向がみられる。

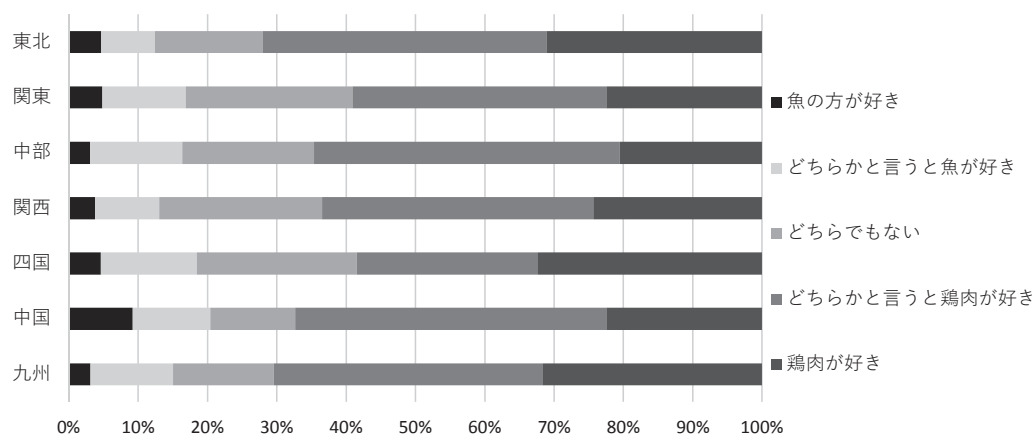


図 9. 地域別 魚、鶏肉志向

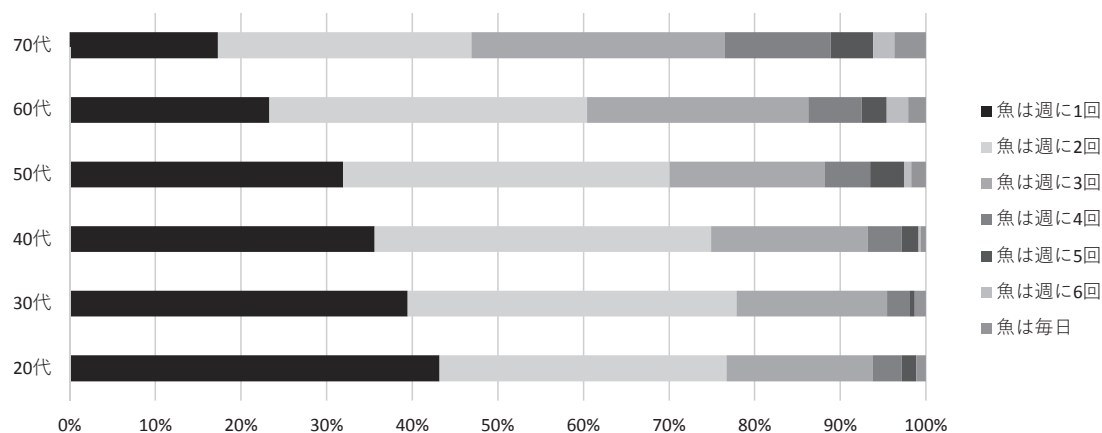


図 10. 年代別 魚の消費頻度

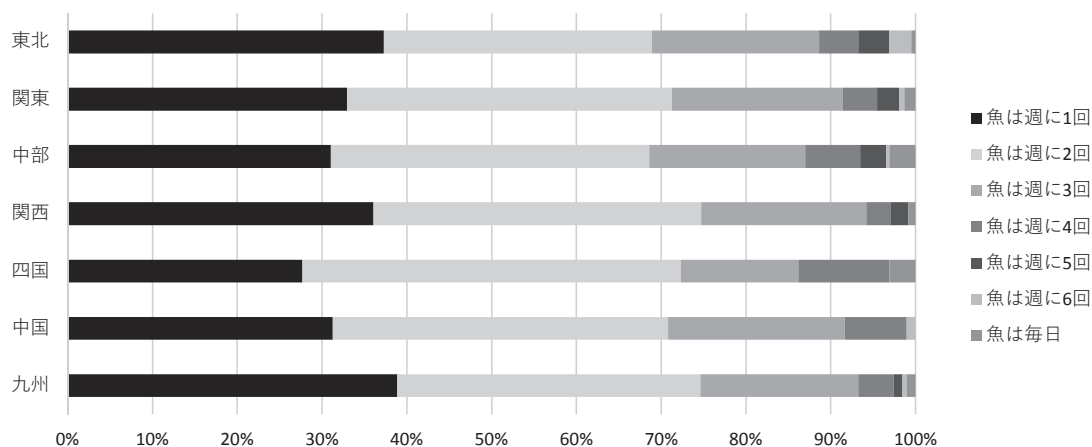


図 11. 地域別 魚の消費頻度

長谷川：国産鶏肉需要の特色と役割

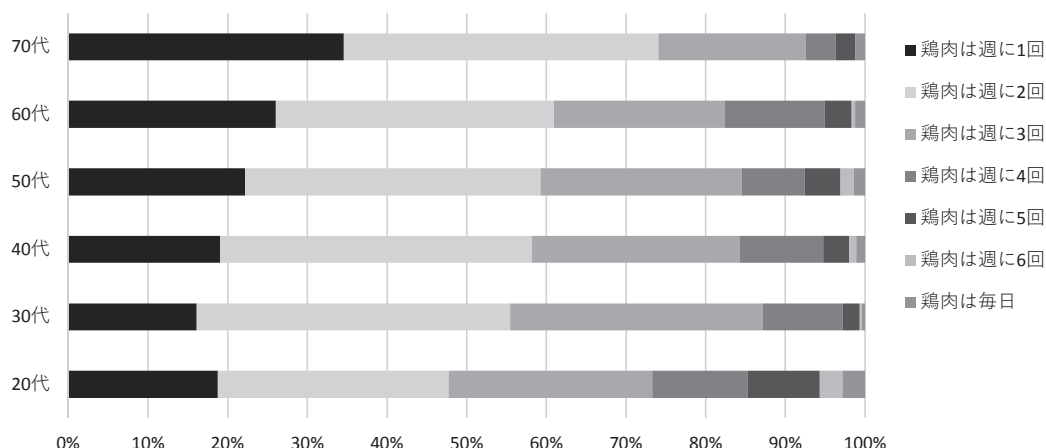


図 12. 年代別 鶏肉の消費頻度

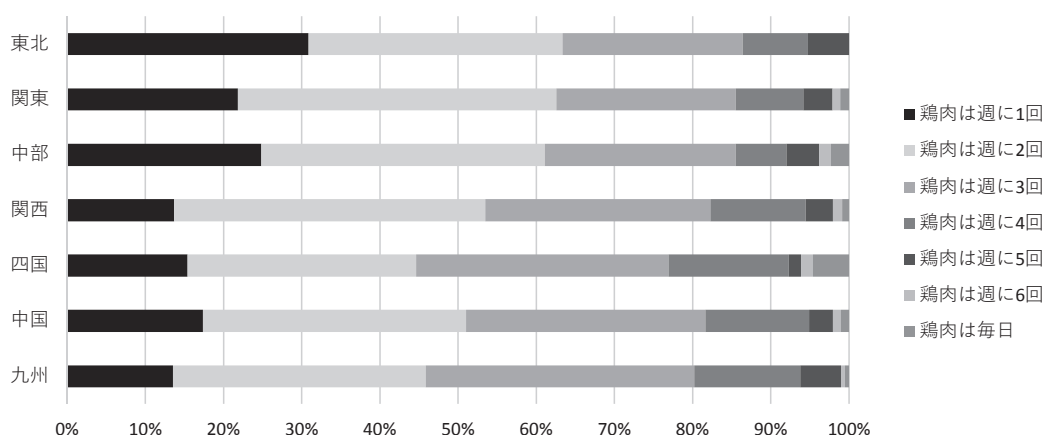


図 13. 地域別 鶏肉の消費頻度

図 11 は、地域別に魚の消費頻度を見たものであるが、東北地方に魚を頻繁に食べる傾向がみられるが、図 9 同様に地域差は無いようである。

図 12, 13 は、年代別に鶏肉の消費頻度を見たものである。週 4 回以上の層で見えてみると、60 代ま

で年代が上がるごとに増加しているのがわかる。志向は年代が上がるごとに魚傾向であるのに、消費頻度は年代が上がっている。志向とは別に、消費頻度を上げるニーズが鶏肉にはあるようである。

図 12 は、地域別に鶏肉の消費頻度を見たもので

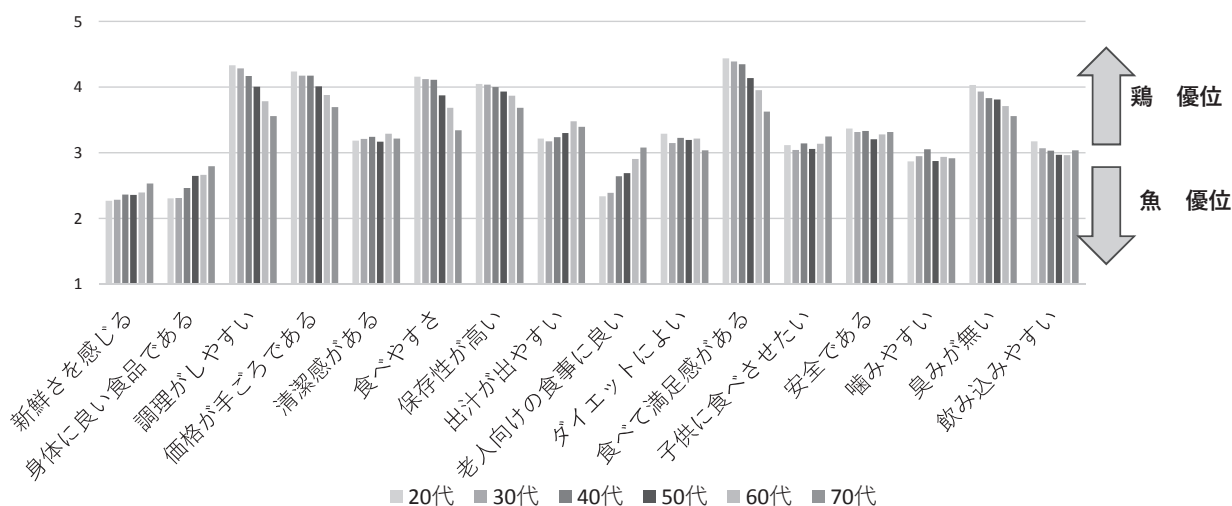


図 14. 品質イメージの年齢別評価平均

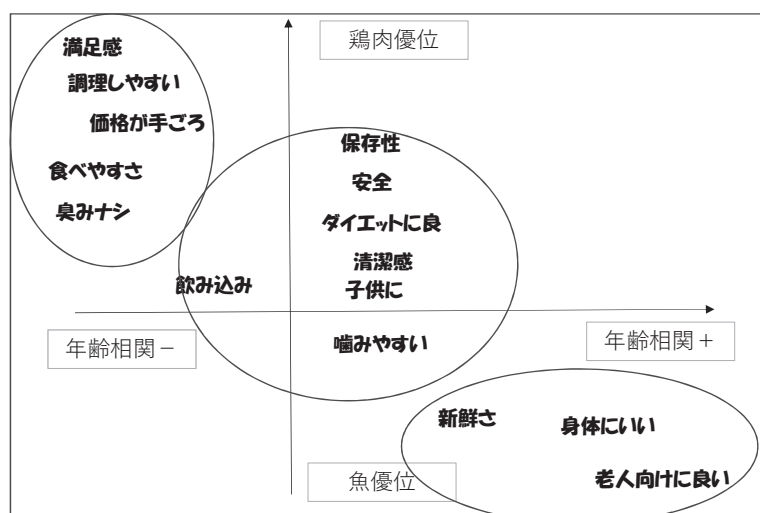


図 15. 品質イメージと年齢別評価の概念図

ある。若干中国地方に多頻度で鶏肉を消費する傾向があるが、地域差とまでは言えない。

図 14 は、品質イメージを魚と鶏肉で比較したものを年代別に集計したものである。縦軸、1 は、魚が優れている。2 は、どちらかというと魚が優れている。3 はどちらでもない。4 は、どちらかというと鶏肉が優れている。5 が、鶏肉が優れている。である。3 を境に、魚と鶏肉において、どちらが優位であるか見えるようにしたものである。年代が上がるにつれて数値が増加しているものもあれば、反対のものもあり、各項目の年齢との関係と魚、鶏優位を総括したものが、図 15 である。

4 区分のうち、左上部（鶏肉優位で、年齢相関マイナス：年齢が上がるにつれて評価が減少する。）には「調理しやすい」、「食べやすさ」、「満足感」、「価格が手ごろ」などの簡便さに関する項目が並んでいる。若年層ほどこういった指標において鶏肉を高く評価していることが推察される。反対に、右下部（魚優位であるが、年齢相関プラス：年齢が上がるにつれて評価が上がっている）には、「新鮮さ」、「身体にいい」、「老人向けに良い」という項目が並んでいる。高齢になるほどこの指標があがっているという事は、年代が上がるにつれて、鶏肉の機能性部分が評価されていることを示していると言えるのではないだろうか。図8において年齢が上がるほど魚志向が高くなっているにも関わらず、図10において、年齢が上がるほど鶏肉の消費頻度が高くなる傾向が確認されたが、中高年の鶏肉の機能性や、健康への寄与度への期待があるのではないだろうか。魚の場合には、1997年に「お魚天国」と称して、魚を食

表2. 魚と比べて鶏肉の良いところは何ですか？

順位	キーワード	ヒット数
1	* 調理 *	440
2	* やすい *	352
3	* 料理 *	283
4	* 味 *	175
5	* 骨 *	105
6	* 価格 *	103
7	* 安い *	81
8	* 簡単 *	60
9	* 手軽 *	53
10	* 臭 *	50
11	* 子供 *	48
12	* タンパク *	45
13	* たんぱく *	37
14	* レシピ *	32
15	* おいしい *	29
16	* 栄養 *	28
参考 1	* 国産 *	3
参考 2	* 健康 *	2
参考 3	* 調理しやすい *	123
参考 4	* 料理しやすい *	13
コメント数		1651

※ 記載された文章を文節に分解して重複するものをヒット数としてカウントした。

べると頭がよくなるという消費者への歌による PR
が見事に成功し、機能性のイメージに関して定着し
ている。そのことが、機能性に関しても魚優位であ
る状態を創り出している。中高年の機能性への期待

は、魚の供給が減少する中にあるのは、鶏肉の需要を伸ばさせる可能性が非常に高いと思われる。

図 15 中央部分には、「保存性」、「安全性」、「噛みやすい」、「飲み込みやすい」といった項目があるが、これらはどちらとも評価し得ないという項目と思われる。

表 2 は、魚と比べて鶏肉の良いところは何ですか？という設問に対して、回答されたコメントを文節ごとに区切り、重複するものをカウントしたものである。上位には「調理」、「～やすい」などがあり、

手軽さが魚と比較して良いところとされている。上述の機能性に関しては「たんぱく（タンパク）」、「栄養」が入っているが、手軽さほどではなく、図 15 にて述べた結果をなぞる形になっている。

V 事例

徳島県の加工業者の A 社は大変ユニークな会社である。県内の漁港の中に本社と加工場を構え（写真 2）、鶏肉の加工品と、水産品の加工を行ってい



写真 2. A 社は漁港の中に立地している



写真 5. A 社の乾燥室。普段は水産物の乾燥に使うが、鶏肉の一夜干しの製造にも使用した。



写真 3. A 社の HP、鶏の一夜干しのレシピがある



写真 6. B 社の鶏舎内。およそ 60 日齢



写真 4. A 社の製品。鶏ひき肉のごぼう巻き。
ふわっとしたカマボコのような食感



写真 7. 脱毛の後に、と体をバーナーで炙る

る。魚介類の水揚げの減少と高値により、鶏肉加工品が主になりつつある。水産加工品で培ったノウハウを鶏肉の加工品にも生かし、「鶏の一夜干し」や「ごぼう巻き」などの商品を創り出した。「鶏の一夜干し」は現在商品として販売していないが、A社のHP（写真3）には、「鶏の一夜干し」のレシピを掲載している。「鶏の一夜干し」の開発の経緯は、90年代後半に、鶏の新製品は何かないと考えていた中、水産資源の枯渇が予測され、水産の設備（写真4）の稼働率が下がることに対して危機を感じた経営者が、考案し開発した。A社の「鶏の一夜干し」は大変美味で、量販店の担当者も試食し、商品として採用した。しかし、消費者に対しては受け入れられず、比較的短期間で販売を休止した。「試食してもらわなければ売れないので、売るのに手間がかかる商品だった。少し世に出るのが早かった。」とのコメントがあった。現在は、鶏ひき肉を使った「ごぼう巻き」の発売に向けての開発に注力している。鶏ひき肉をリテーナーに入れ加熱することで結着を強め、カマボコのような食感で大変おいしく、とろみのあるタレをかけることで、高齢者などの嚥下（飲み込み）をしやすくしている。A社のように水産と鶏肉を扱っている企業は稀有な存在であり、他企業はまねのできない事柄が多いように思うが、水産商品を鶏肉、鶏ひき肉に置き換える姿勢は他企業も検討しているところが多いのではないかと思う。

鹿児島県のB社は、生産から販売まで一貫して自社で行っている。鶏の生育環境、飼料にこだわりを持っている。50日齢のブロイラーを仕入れ、30日間追加して飼養する。飼料はB社独自の配合で、海藻やミネラル分を多く加え、ストレスの無い環境で育てている。その結果、成鳥重量は4kg近くになり（写真6）ブロイラーとは違った味わいが出てくる。解体は、出荷・販売当日に行う。脱毛の後にと体をバーナーであぶり（写真7）、外はぎにより部位分けを行う。解体においても細菌汚染しないように細心の注意を払っている。その結果、価格は100gあたり、もも、むねともに220円であるが、

近隣の顧客の他、インターネットでの販売も右肩上がりに伸びている。鶏肉は、天然物が無い分、作り手の工夫により大きく肉質（品質）が変わり、顧客へのアピールがしやすい。とコメントがあった。昨今の魚供給の減少は知識として知っているが、それに対して商品づくりを変更しようとする意図はB社にはなく、あくまで良い鶏を作り顧客に満足してもらおうという考えである。

VI まとめ

魚介類の供給量が今後において増加する見込みがない中にあるのは、鶏肉を中心とした食肉がたんばく質源として代替していかなければいけないことは明らかである。その場合、今まで魚料理だったものが鶏料理になるなどの食品の代替に関しては、魚を生で食べる習慣のある我が国ではすべてが代替されることは考えづらい。若年層において、圧倒的に鶏志向であることを考えれば、今後、若年層が齢を重ねていくうちに全体としての自然に鶏志向の増加は今後も続くと思われる。そのような中にあるのは、魚の代替を意識して、商品を作ってゆく企業と、鶏肉本来の良さを伸ばさせて商品を作ってゆく会社と別れるのではないだろうか。後者においては、現在の若年層を中心とした手軽さ、手ごろさの評価をさらに先鋭化する考え方と、中高年の中にみられる鶏肉の機能性に期待する潜在的需要に対する対応があるように思う。いずれにしても、国産鶏肉の品質は、現在と同様に高いレベルあることが必須の条件とされ、十分に達成できると確信している。

VII 参考文献

1. 小川純人（2019）慢性疾患とサルコペニア，医学のあゆみ 271 巻 3 号，医歯薬出版株式会社
2. 栄養企画委員会（2018）国民の栄養白書 2018 年度版「大包括ケア時代」の在宅を生き抜く「地域栄養経営」の実践
3. 川上 和人（2019）鳥肉以上，鳥学未満。JMP