

すり身高騰、練り物苦境 加工業者、値上げやサイズ変更

(2019/9/18 17:13)

おでんの具材やかまぼこなど魚肉練り製品の原料となるすり身の価格が高騰している。世界的に需要が高まり、主力の米国産スケトウダラの輸入価格が上昇しているため、県内の加工業者は値上げや商品サイズの変更といった対応を迫られている。鍋物の最需要期に向けて店頭価格に波及する可能性もありそうだ。

魚肉練り製品製造の藤七（静岡市清水区）は今年1日、ゴボウ巻きやイカ巻きなど一部商品の値上げに踏み切った。山崎芳孝社長（51）は「ここ数年、すり身の価格がじわじわと上昇している。資材も高騰し、かつてないほど厳しい状況」とため息を漏らす。

昨年9月にも5%前後の値上げをしたばかり。競合他社との価格競争は厳しく、販売が減ることへの不安はあるが「原料を変えて味を落とすわけにはいかない」（山崎社長）。商品ラベルやトレーを一新して高級感を打ち出し、取引先に理解を求める。

日本は世界最大の練り製品消費国とされ、すり身の多くを米国産スケトウダラの輸入に頼る。ただ、健康志向の高まりや魚食ブームが追い風となり、中国や欧州で消費が急増。輸入価格の高騰が続き、大手の日本水産や紀文食品が今年3月に練り製品を相次ぎ値上げするなど加工メーカーは苦境に立たされている。



すり身の高騰で県内加工業者は苦境に立たされている＝静岡市清水区の藤七

はの字食品（焼津市）は昨年、練り製品を6～7%程度値上げした。現時点で再値上げは検討していないが、商品のサイズを変更するなどして対応する方針。足平（同）も「長期的に見れば値上げを検討せざるを得ない」と明かす。

焼津蒲鉾（かまぼこ）商工業協同組合は「物流費や人件費も上昇し、中小メーカーの経営は厳しい」と指摘する。

価格転嫁が相次げばスーパーなどで鍋物の具材の価格が上がり、家計の負担が増えそうだ。静岡おでんを提供する静岡市内の飲食店は「消費増税を控え財布のひもは固い。値上げになれば客足が遠のくかもしれない」と危惧する。

■ 輸入価格 2年で3割増

財務省貿易統計によると、スケトウダラすり身の輸入価格は2017年春ごろから上昇。今年6月は1キロ当たり約400円で、2年前に比べ約3割値上がりした。

すり身の高騰を受け、県内の食品商社は原料調達に知恵を絞る。東海澱粉（静岡市葵区）はインド最大手のすり身・かに蒲鉾（かまぼこ）メーカー、ガドレーマリネキスポーツ社と業務提携し、日本向けに販売を増やす計画だ。

森憲司社長は「米国産のすり身に頼っているだけでは苦しい。水産資源が豊富で漁獲が安定しているインドに力を入れていきたい」と話す。



すり身の高騰で県内加工業者は苦境に立たされている＝静岡市清水区の藤七