

さいたま市は「餃子の町」になれるのか？

2021年11月12日
財務省関東財務局
経済調査課

さいたま市には「讃岐うどん」や「もみじ饅頭」のように全国的に有名な名物が見当たらないように感じられる。市では「うなぎ」に力を入れているが、筆者のような庶民にはなかなか手が出ない。そこで庶民的な食品の代表格であり、市内に有力企業を有する餃子を例に、さいたま市が「餃子の町」となれるポテンシャルはあるのか統計等を基に考察してみることとしたい。

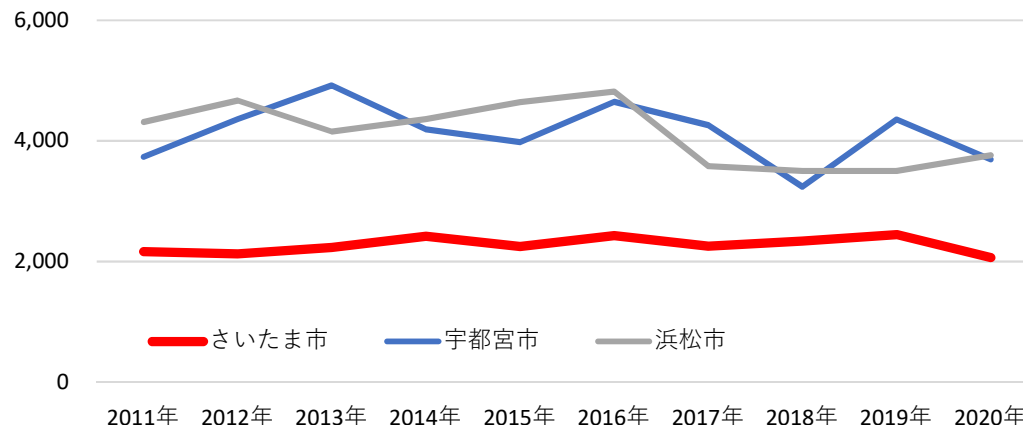
1. さいたま市の餃子消費額（2011年～）

（1）都市別餃子消費額ランキングの推移 ※都道府県庁所在地及び政令指定都市52都市のランキング（2012年までは51都市）

順位	2011年	2012年	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年	2019年	2020年
1	浜松市	浜松市	宇都宮市	浜松市	浜松市	浜松市	宇都宮市	浜松市	宇都宮市	浜松市
2	宇都宮市	宇都宮市	浜松市	宇都宮市	宇都宮市	宇都宮市	浜松市	宇都宮市	浜松市	宇都宮市
3	京都市	京都市	京都市	京都市	宮崎市	宮崎市	堺市	宮崎市	京都市	宮崎市
	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・
	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・
	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・
	さいたま市 (20位)	さいたま市 (20位)	さいたま市 (12位)	さいたま市 (10位)	さいたま市 (15位)	さいたま市 (11位)	さいたま市 (14位)	さいたま市 (11位)	さいたま市 (6位)	さいたま市 (20位)

（2）餃子消費額上位2都市とさいたま市の消費額の推移（年間）

（単位：円）



出所：総務省「家計調査」



宇都宮餃子



浜松餃子



餃子像

出所：宇都宮市、浜松市HP

さいたま市は「餃子の町」になれるのか？

2. 餃子の消費額が多い都市の背景・特徴

※地図上の★印はそれぞれの市の所在地

宇都宮市

市内に駐屯していた陸軍第14師団が中国に出兵したことで餃子を知り、帰郷後広まったことがきっかけ。

また、宇都宮は夏暑く冬寒い内陸型気候のため、スタミナをつけるために餃子人気が高まったとも言われている。

その後、1993年には、市内餃子専門店など38店舗により宇都宮餃子会が発足。現在は約90店舗が加盟。

(出所：宇都宮市HP)

浜松市

浜松市において、一般に餃子が食べられるようになってきたのは戦後の屋台餃子からのよう。地元で取れたキャベツなどの野菜を中心に、盛んであった養豚から肉や脂を取り入れ、あっさりながらもコクの有る餃子が生まれたのもこの頃。

浜松餃子の特徴の一つである円型に焼いた真ん中の穴に、付け合わせとして茹でもやしが入えられるようになったのも、戦後まもなくの頃から。

(出所：浜松市HP)

京都市

餃子を看板商品とした全国展開企業の本社所在地であり、餃子専門店も数多く所在している。「ラーメンの付け合わせの餃子」ではなく「餃子」として地位を確立しており、メニューが餃子一択となっている店舗もある。また、ミシュランガイドにも掲載されている店舗もあり、餃子激戦区となっている。

なお、京野菜を使った餃子などブランド化にも取り組んでいる。

宮崎市

持ち帰り専門店や独自の手作り餃子を販売しているスーパーなど、持ち帰り餃子が盛んであることに加え、宮崎市の餃子を取り扱う飲食店（餃子専門店、ラーメン店、居酒屋など）も宮崎の餃子を盛り上げようと、毎月3日を「餃子の日」として各店オリジナルのサービス（割引や増量サービスなど）を行っている。

(出所：宮崎市観光協会HP)

さいたま市は「餃子の町」になれるのか？

3. 統計から探る「さいたま市のポテンシャル」

供給面

さいたま市内に立地する餃子関連の有力企業

企業名	概要及び地元とのつながり
(株)ハイデイ日高	1973年2月に当時の大宮市で創業。「熱烈中華食堂日高屋」等様々な業態の店舗を主要駅前やロードサイドに展開し、2017年5月には店舗数400店舗を達成（FC含む）。行田市にある「セントラルキッチン（行田工場）」では、当社店舗で提供する具材の製造を一手に行っており、人気メニューの餃子を1日に53万食生産可能。当工場で作る野菜くずは地元の資源循環工場で肥料化し、農家に販売。その肥料で育った野菜を当社が活用するという食品リサイクルを行っている。
(株)でんでん	埼玉の「ダサいたま」「愛着度ワースト3」といったイメージを払拭するため、オーナーが宇都宮で7年間修行し続けた餃子で「『埼玉に誇れるもの＝ブランド』を作る！」と決め、2014年に創業。2020年現在で国内外に3店舗展開。こだわり食材として小江戸川越で繁殖から飼育まで一貫生産された「小江戸黒豚」を使うなど、地元食材を使ったメニューがある。また、ニューヨーク出店の際に、2016年埼玉ニュービジネス大賞を受賞した「彩の国盆栽海老餃子」を商品として販売。当店の餃子を求め、行列しているニューヨーカーの姿を見て「埼玉」「日本」の価値を改めて感じた。

出所：各社ホームページ

餃子の主な原材料産地（国内）

原材料	都道府県名（丸数字は順位）	原材料	都道府県名（丸数字は順位）
豚	①鹿児島、②宮崎、③北海道、④群馬、⑤千葉、⑥茨城、⑦栃木、⑧岩手、⑨愛知、⑩青森	にら	①高知、②栃木、③茨城、④宮崎、⑤北海道、⑥山形、⑦群馬、⑧大分、⑨福島、⑩千葉
キャベツ	①群馬、②愛知、③千葉、④茨城、⑤鹿児島、⑥長野、⑦神奈川、⑧北海道、⑨熊本、⑩岩手	小麦	①北海道、②福岡、③佐賀、④愛知、⑤三重、⑥群馬、⑦滋賀、⑧埼玉、⑨熊本、⑩茨城

※生産量の都道府県ベスト10（赤字は埼玉県または隣接県）

出所：農林水産省「畜産統計（H31.2）」、「作物統計（R元年産、R2年産）」

需要面

家計調査による比較（2018～2020年平均消費額）

共通する点

「中華食（外食）」に使う金額

(中位)
京都市：14位、さいたま市：15位、
宇都宮市：20位、浜松市：22位

共通しない点

「外食」に使う金額

(上位)
さいたま市：3位
(中位～下位)
宇都宮市：25位、京都市：27位、
浜松市：33位、宮崎市：39位

「中華そば（外食）」に使う金額

(中位)
さいたま市：17位
(下位)
宮崎市：30位、浜松市：41位、
京都市：49位

※52都市（都道府県庁所在地及び府県庁所在地以外の政令指定都市）のランキング

出所：総務省「家計調査」

さいたま市は「餃子の町」になれるのか？

気象条件

	日照時間	降水量	夏日	真夏日	熱帯夜
平均を上回る	浜松市、宮崎市 さいたま市	浜松市、宮崎市	浜松市、京都市、 宮崎市	浜松市、京都市、 宮崎市	浜松市、京都市
平均	1,974.3時間	1,853.7mm	132.1日	57.0日	27.4日
平均を下回る	宇都宮市、京都市	宇都宮市、京都市 さいたま市	宇都宮市 さいたま市	宇都宮市 さいたま市	宇都宮市、宮崎市 さいたま市

※都道府県庁所在地及び浜松市における2020年平均

出所：気象庁「気象データ」

市民意識

「令和2年度さいたま市民意識調査（回答母数（n）=2,691）」の調査結果によると、在住者の住み心地は、86.3%が「住みやすい」と回答している一方、今後力を入れてほしい施策のうち「観光の振興/シティセールスの推進」を挙げたのは4.2%となっており、**新たに名物を作ることに對し、さほど積極的ではないのではないかと考えられる。**これは、さいたま市が東京から約20kmと近く、JR京浜東北線や埼玉高速鉄道（東京メトロ南北線直通）等、都内から複数路線が乗り入れており、人が集まりやすいことから、**積極的に観光客を呼び込む必要性がないためではないかと考えられる。**

4. さいたま市は「餃子の町」になれるのか？

- ① **さいたま市にも餃子に力を入れている企業が立地しており、宇都宮市、浜松市、京都市と共通。**
- ② **餃子の原材料調達は、いずれの都市も自県もしくは隣接県で行うことが可能。**
- ③ さいたま市も餃子消費額が多い都市も外食（中華）に使う金額は全国で見て中位である一方、外食全体では餃子消費額が多い都市は使用金額が少なく、外食より内食において餃子が多く消費されていると推測されるため、**さいたま市でも内食への切り替えが進めば餃子の消費額も増えていくと推測される。**
- ④ 気象条件は宇都宮と同じであるが、他の都市の状況はまちまちであり、気象と餃子の消費額の関連性は小さいと考えられる。
- ⑤ さいたま市民は新しい名物を作ることには、さほど積極的ではない模様。

以上、需給両面及び市民意識から見ると、**さいたま市も「餃子の町」となるポテンシャルを十分に持っているものの、シティセールスに向けた市民意識がネックになっており、市民意識の向上がポイントの一つである**と考えられる。

（注）本レポートの内容は、すべて筆者の個人的見解である。

（関東財務局 理財部 主計第1課 中島 克明） 4