

# 11

## 2017

### 目次



### 四季想「山中送別」…………… 1

### 企業最前線～経営者に聞く～⑬

…………… 株式会社富士冷

昭和52年に鰹原魚の買付け販売業、冷蔵庫保管業を主な経営事業として設立し、昭和57年に鰹原料の取り扱いを強みにかつお油漬缶詰のOEM供給を開始した。品質管理、衛生管理に注力するとともに、「かつおを丸ごと活かそう」の理念のもと、グループ企業全体で製品開発等を行う。

### 加工向けスイートコーン原料の特性 および栽培

…………… 井上信久

トウモロコシと呼ばれる植物でも、缶詰向け、青果向け、菓子向け等の異なる用途別に品種群が異なる。さらに、その中のスイートコーンについても種類が分かれており、特性も異なっている。本稿では、「スイートコーン」が加工に用いられる際に重要となる特性、またその特性を製品に生かすべく行われている栽培等について解説する。

### ニュースファイル(2017年9月)…………… 15

### ◆放射路 食品・流通…………… 25

### 缶詰見聞・体感録 第81号

### 思索の話

…………… 黒川勇人 27

### ニュース&トピックス…………… 37

### 琴川渉捕物控(全11回)

### 第7回 想像してごらん

…………… 宇佐美昇三 40

庶民の暮らしは激しく変わる。昔、台所には「缶切り」があった。今は、あっても子供は使い方を知らない。物は博物館に残っても、それを使う生活感覚は伝わらない。日常生活を書き留めておかないと、やがて、もうわからなくなる。実例を入れつつ、自分史の残し方を伝えてみたい。

### 缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量

(2017年1～6月期1次集計分速報)

…………… 45

2017年1～6月期の缶びん詰生産は101万トン(15,886万箱・実箱)で、前年対比93.1%となっている。内訳は、丸缶97万トン、15,246万箱(飲料を除いた丸缶では8.5万トン、1,162万箱)、大缶1.1万トン、62万箱、びん詰2.9万トン、579万箱となっている。レトルト食品の生産は、14.9万トン(2,239万箱)で前年対比108.9%となっている。

### 缶詰、びん詰、レトルト食品全国販売データ

2017年9月品目別商品別金額シェア

…………… 68

業界消息……………	17,39	海外ジャーナル……………	42
缶詰短信……………	18	日本介護食品協会コーナー……………	78
缶詰輸入情報……………	30	研究所だより……………	79
缶詰輸出情報……………	32	協会日誌……………	80
缶詰関連統計情報……………	34	編集後記……………	82
魚肉ソーセージコーナー……………	36		

表紙カット (株)日本出版制作センター  
レイアウト 澄田 静  
表紙 90年前の国会創立昭和2年に開催された市販缶詰関係研究会で選出された優良推奨缶詰  
(缶詰時報昭和2年第4号、第7号、第11号より抜粋)