



Cordierite Scene. 12 1

ポストコロナ時代をにらんだバックキャスト視点で
—令和5年缶詰業界新年賀詞交換会—
..... 2

容器詰食品の高品質化のための基礎知識
(全4回)

II. 酸素が容器詰食品の品質に及ぼす影響
..... 後藤隆子 7

CVS等の普及により、手軽に購入が出来るようになった
容器詰食品は、より高品質化が求められている。品質劣化
を防止し、高品質な製品を提供するための要素となる基礎
知識を解説する。内容は分野ごとに、I. 光の影響、II. 酸
素の影響、III. 色素の変化、IV. 香気成分・呈味成分の変化、
とし、4回にわたり紹介する。第2回は、酸素が容器詰食
品の品質に及ぼす影響について解説する。

第71回技術大会の概要
..... 日本缶詰びん詰レトルト食品協会 23

第71回技術大会は昨年11月18日にオンライン形式で開催さ
れた。本稿では、大会で発表された13編の研究内容につい
て、①微生物関連、②容器関連、③加熱殺菌技術関連、
④原料・品質関連の4分野に分けて紹介する。

第71回技術大会特別講演
コロナ禍における食生活の変化
—栄養バランスについて考える—
..... 斎藤トシ子 26

第71回技術大会の特別講演の内容を紹介する。コロナ禍で
の食生活がどのように変化したか、主にどのような栄養素
が不足・過多となっているかについて、根拠に基づく栄養
学および人間栄養学の視点から解説する。

ニュースファイル (2022年12月) 35

※ 放射路
食品・流通 41

缶詰見聞・体感録 第139号
缶詰料理で冬キャン！
..... 黒川勇人 43

ニュース&トピックス 53

続・琴川渉捕物控
第50回 地図の哀歓
..... 宇佐美昇三 60

もう町から「本屋さん」が消えて久しい。電車の中で左右
を見ると7割方はスマホである。これで今後、環境問題や
国際緊張の世界に日本を導いて行く人材が育つのだろうか。
想像力、対話力は、過去から学んで育つ。取材メモ (捕物
控) から有用そうなネタを探して提供する。

缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量
(2022年1~9月期1次集計分速報)
..... 64

2022年1~9月期の缶びん詰生産は158万トン(24,755
万箱。実箱)で、前年同期比122.9%となっている。内訳は、
丸缶153.4万トン、24,060万箱(飲料を除いた丸缶では9.9
万トン、1,322万箱)、大缶1.2万トン、68万箱、びん詰2.9
万トン、627万箱となっている。レトルト食品の生産は、
23.2万トン(3,722万箱)で前年対比97.4%となっている。

缶詰、びん詰、レトルト食品全国販売データ
2022年12月品目別商品別金額シェア
..... 88

★2023年度缶詰時報年間予約購読申し込みについて
..... 87

.....

缶詰短信 37 海外ジャーナル 57
缶詰輸入情報 46 日本介護食品協議会コーナー 98
缶詰輸出情報 48 研究所だより 99
缶詰関連統計情報 50 協会日誌 100
魚肉ソーセージコーナー 52 業界消息 101
主任技術者コーナー 56,101 編集後記 102
.....

表紙カット (株)日本出版制作センター
レイアウト 澄田 静