



Cordierite Scene. 41 ..... 1

ツナバンコク相場、カツオ・キハダとも軟調

—米国関税不透明でタイパッカー慎重姿勢—

..... 三浦正幹 2

ツナ缶原料の指標となるマグロ・カツオのバンコク相場は、米国の関税政策や中西部太平洋禁漁期間の影響を受けて変動しており、特にFADs漁後には相場の堅調が予想される。2024年は世界のマグロ漁獲量は増加し、我が国でもカツオの漁獲量が20万トン超であったが全体的な漁獲量は2000年比で減少している。本稿では、2024年（1～12月）の生産量、輸出入量等データからツナ缶市場動向を解説する。

☛ 技術レポート ☛

クッキングミキサー OAM と加熱・冷却乳化機Σが拓く食品プロセスの進化

..... 半澤太治 15

梶原工業(株)・(株)カジワラは、クッキングミキサー「OAM (Obliue Axis Mixer)」および「Σ(シグマ)」を開発した。これらの機械は、攪拌効率、衛生性、軸の安定性、計量精度、メンテナンスサポートなど多岐にわたる点で優れており、食品製造現場における生産性向上、品質安定化、衛生管理強化に大きく貢献している。本稿ではこれらの機種の基本機械説明と主要な特長と有用性を紹介する。

☛ 技術レポート ☛

レトルトパウチの進化

—ユーザビリティ向上と環境対応—

..... 原 拓也 19

国内のレトルト食品市場は近年急速に成長し、2023年には市場規模は3,728億円に達した。電子レンジ加熱対応パウチの普及は消費者の利便性を向上させ、CO<sub>2</sub>排出量の削減に貢献している。またパウチの減層化技術や無溶剤型接着剤の開発により、環境負荷も低減し、さらに酸素吸収技術「オキシガード」は、食品の酸化抑制、賞味期限の延長と食品ロス削減にも貢献している。今後のレトルトパウチ分野の新たな価値創出と社会的課題の解決が期待される。

ニュースファイル (2025年7月) ..... 27

☒ 放射路

食品・流通 ..... 34

食品製造に役立つ「食材のはなし」

その15 カボチャ

..... 後藤隆子 36

缶詰見聞・体感録 第167号

缶詰を使った郷土料理

..... 黒川勇人 41

2024年産くり缶詰・びん詰在庫調査結果

..... 51

ニュース&トピックス ..... 52

缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量

(2025年1～3月期1次集計分速報)

..... 60

2025年1～3月期の缶詰、びん詰生産は43.5万トン(7,042万箱・実箱)で、前年対比140.0%であった。内訳は、丸缶42.3万トン、6,830万箱(飲料を除いた丸缶では2.5万トン、336万箱)、大缶0.3万トン、17万箱、びん詰0.9万トン、195万箱であった。レトルト食品の生産は、10.2万トン(1,821万箱)であった。

缶詰、びん詰、レトルト食品全国販売データ

2025年7月品目別商品別金額シェア

..... 85

\*缶詰びん詰レトルト食品統計特集号申し込みについて

..... 84

缶詰短信 ..... 30 日本介護食品協会コーナー ..... 95

缶詰輸入情報 ..... 44 業界消息 ..... 51,96,101

缶詰輸出情報 ..... 46 研究所だより ..... 98

缶詰関連統計情報 ..... 48 協会日誌 ..... 99

魚肉ソーセージコーナー ..... 50 編集後記 ..... 102

海外ジャーナル ..... 58

表紙カット (株)日本出版制作センター  
レイアウト 澄田 静