

四季想「寄人」	1
企業最前線～経営者に聞く～⑥⑧ 株式会社ヤマト松井本店 商人の家系として150有余年の歴史を有し、戦後より東京で本格的に卸売業として販路を拡大した。昭和34年に香川県の缶詰工場を買収し、自社工場として主に地産の農産物缶詰、びん詰等の自社ブランド製品の製造販売を開始した。缶詰等の加工食品の卸売業を主体に発展を続けている。	2
野菜缶詰の供給・市場動向 I — 輸入依存度、数量で 85.3%、金額で 68.9% — 上田廣志 野菜缶詰の主要品目である「たけのこ」「アスパラガス」「スイートコーン」「マッシュルーム」「トマト」の5品目にスポットを当てて、その歴史や今日までの供給・市場動向について解説する。95年に国産12.2万トン（509億円）、輸入36.9万トン（439億円）、計49.1万トン（947億円）と史上最多を記録した野菜缶詰は、16年には国産5.1万トン（211億円）、輸入29.1万トン（460億円）で総供給量が34.2万トン（668億円）に減少している。本稿では、「たけのこ」「アスパラガス」「スイートコーン」について解説し、次号で「マッシュルーム」「トマト」について述べる。	4
日本缶詰びん詰レトルト食品協会 理事会の概要	28
続・琴川渉捕物控（全11回） 第2回 ボトルのメッセージ 宇佐美昇三 缶詰、びん詰、レトルト食品のそのいずれかにちなんで、手元の捕物控＝取材メモからさまざまな話題を語る。食品に限らず、連想のままに話題を広げ、食品メーカーの開発や広報・営業担当者の発想に役立てば幸いとの思いを込めたつくりとなっている。	36
ニュースファイル（2018年3月）	38
平成29年産くり缶詰・びん詰生産調査結果	46

放射路 食品・流通	47
--------------	----

研究報文

折れ曲がる加熱曲線を示す缶詰食品の レトルト殺菌中の温度 — 解析解および数値解法（差分法、有限要素法） による算出 — 寺島好己	49
---	----

ニュース&トピックス	68
------------	----

缶詰見聞・体感録 第87号 食べるということ 黒川勇人	72
-----------------------------------	----

缶詰、びん詰、レトルト食品全国販売データ 2018年3月品目別商品別金額シェア	77
--	----

缶詰短信	42	日本介護食品協議会コーナー	87
魚肉ソーセージコーナー	61	業界消息	88
缶詰輸入情報	62	主任技術者コーナー	90
缶詰輸出情報	64	研究所だより	91
缶詰関連統計情報	66	協会日誌	92
海外ジャーナル	75	編集後記	94

表紙カット (株)日本出版制作センター
レイアウト 澄田 静