



<i>Cordierite</i> Scene. 1	1
第70回技術大会の概要	2
.....日本缶詰びん詰レトルト食品協会	
第70回技術大会は昨年11月12日に初の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16編の研究内容について、①加熱殺菌技術関連、②容器関連、③微生物関連、④品質関連の4分野に分けて紹介する。	
レトルト食品の生産個数変化	6
.....日本缶詰びん詰レトルト食品協会	
ニュースファイル (2021年12月)	14
※放射路	
食品・流通	21
缶詰見聞・体感録 第128号	
甘い話	
.....黒川勇人	23
ニュース&トピックス	33
研究報文	
缶詰食品のレトルト殺菌中の温度	
—差分方程式の陰解法による算出—	
.....寺島好己	37
続・琴川渉捕物控	
第43回 笠戸丸異聞	
.....宇佐美昇三	52
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	
(2021年1～9月期1次集計分速報)	
.....	60
2021年1～9月期の缶びん詰生産は128万トン（20,015万箱・実箱）で、前年同期比97.8%となっている。内訳は、丸缶124.0万トン、19,289万箱（飲料を除いた丸缶では10.2万トン、1,400万箱）、大缶1.3万トン、71万箱、びん詰3.0万トン、654万箱となっている。レトルト食品の生産は、23.8万トン（3,728万箱）で前年対比95.9%となっている。	
缶詰、びん詰、レトルト食品全国販売データ	
2021年12月品目別商品別金額シェア	
.....	83
*2022年度缶詰時報年間予約購読申し込みについて	
.....	16

缶詰短信.....17	海外ジャーナル.....57
缶詰輸入情報.....26	日本介護食品協議会コーナー.....93
缶詰輸出情報.....28	研究所だより.....95
缶詰関連統計情報.....30	協会日誌.....96
魚肉ソーセージコーナー.....32	編集後記.....98
業界消息.....36,59,94	
