

## 4 2024 目次



Cordierite Scene.25 ..... 1

缶詰・びん詰・レトルト食品の製造方法と  
その科学  
Ⅱ. 青物類製品  
.....武田 淳 2

安全意識の高まりや社会の変化により、食品を製造する環境は日々変化が求められている。容器詰加熱殺菌食品の製造方法は大きく変わるものではないが、現在の法律、社会情勢、製造環境の変化などを含めながら主な製品の製造方法について紹介する。第2回は、青物類製品について解説する。

日本災害食学会よりレポート No.1  
災害の歴史と災害時の食  
—災害時の食生活から考える備蓄の重要性—  
.....別府 茂 11

2024年元旦に能登半島で発生した地震が大きな被害をもたらした。現地では今まさにライフラインを含め復旧の途上にある。我が国の地震活動は活動期に入ったとも言われ、起こりうる災害への対策に今こそ取り組む必要がある。本稿ではこの100年間で発生した6つの地震災害から、備蓄、救援物資（食品）、家屋被害やライフラインと物流の被害について解説する。

缶詰等の売上金額動向  
—POSデータからみる売上前年同月比—  
.....日本缶詰びん詰レトルト食品協会 24

本誌各月号に掲載している缶びん詰、レトルト食品の全国販売データの水産缶詰（マグロ・カツオ以外）、マグロ・カツオ缶詰等の各分類について、株式会社KSP-SPのPOSデータによる2023年1月から12月までの各月の売上金額前年同月比の推移を紹介する。

ニュースファイル（2024年2月） ..... 31

※放射路  
食品・流通 ..... 38

食品製造に役立つ「食材のはなし」  
その1 イチゴ  
..... 後藤隆子 40

缶詰見聞・体感録 第152号  
苦手なものをやっつけろ！  
..... 黒川勇人 44

ニュース&トピックス ..... 56

缶詰、びん詰、レトルト食品全国販売データ  
2024年2月品目別商品別金額シェア  
..... 64

\*\*\*\*\*

缶詰短信 .....33 業界消息 .....63  
魚肉ソーセージコーナー .....47 主任技術者コーナー .....63  
缶詰輸入情報 .....48 日本介護食品協議会コーナー .....74  
缶詰輸出情報 .....50 研究所だより .....75  
缶詰関連統計情報 .....52 協会日誌 .....76  
海外ジャーナル .....61 編集後記 .....78

\*\*\*\*\*