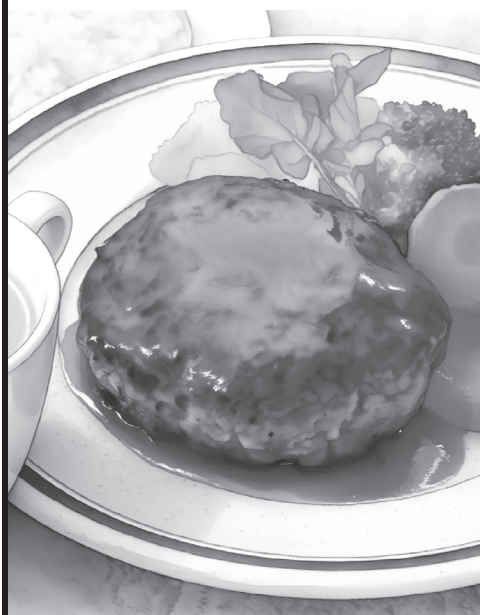


2
2026
目次



Cordierite Scene. 45	1
----------------------	---

丙午の活力を糧に内なる熱量で切り拓く 新価値創出への一歩へ —令和8年缶詰業界新年賀詞交換会—	2
---	---

第74回技術大会の概要 ……………日本缶詰びん詰レトルト食品協会	6
第74回技術大会は昨年11月20、21日に長野市のシャトレ ゼホテル長野で開催された。本稿では、大会で発表された 逸見賞並びに奨励賞の受賞講演と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原料・ 品質関連の4分野に分けて紹介する。	

第74回技術大会特別講演 ゲノム編集食品の基礎と可能性 ……………四方雅仁	12
従来のゲノム編集技術であるZFNやTALENは、操作が複雑 であったが、2012年に開発されたCRISPR/Cas9は、扱い やすく様々な生物種で利用できるため、ゲノム編集研究を 飛躍的に進展させた。画期的なこの手法は、2020年には ノーベル化学賞も贈られ、開発からわずか8年での受賞と なった。本稿では農業分野でのゲノム編集について紹介する。	

ニュースファイル (2025年12月)	20
---------------------	----

☼放射路 食品・流通	28
---------------	----

食品製造に役立つ「食材のはなし」 その19 ゴボウ ……………後藤隆子	30
---	----

缶詰見聞・体感録 第172号 おにぎりを考察する ……………黒川勇人	35
--	----

ニュース&トピックス	45
------------	----

缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量 (2025年1～9月期1次集計分速報) ……………	52
---	----

2025年1～9月期の缶詰、びん詰生産は124.3万トン(20,064
万箱・実箱)で、前年同期比125.3%であった。内訳は、丸
缶120.4万トン、19,416万箱(飲料を除いた丸缶では8.1万ト
ン、1,088万箱)、大缶1.2万トン、65万箱、びん詰2.7万ト
ン、583万箱であった。レトルト食品の生産は、32.2万ト
ン(5,625万箱)、前年同期比102.8%であった。

缶詰、びん詰、レトルト食品全国販売データ 2025年12月品目別商品別金額シェア ……………	82
--	----

★「国内で水揚・製造マーク」表示の活用について ……………	48
----------------------------------	----

★2026年度年間予約購読申込について ……………	81
------------------------------	----

缶詰短信……………23	業界消息……………51, 95
缶詰輸入情報……………38	日本介護食品協議会コーナー……………92
缶詰輸出情報……………40	研究所だより……………93
缶詰関連統計情報……………42	協会日誌……………94
魚肉ソーセージコーナー……………44	編集後記……………96
海外ジャーナル……………49	