



Cordierite Scene. 47..... 1

## 缶詰・びん詰・レトルト食品の製造方法と その科学

VI. うずら卵容器詰食品  
..... 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6回は、うずら卵容器詰食品について解説する。

缶詰誕生222周年を祝う  
..... 信田臣一 10

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 19

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2025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（2026年2月）..... 26

放射路  
食品・流通..... 34

食品製造に役立つ「食材のはなし」  
その21 アサリ  
..... 後藤隆子 36

缶詰見聞・体感録 第174号  
阿蘇山の恵みと熊本城  
..... 黒川勇人 41

### 研究報文

二価金属イオンはE型ボツリヌス菌芽胞の重要な発育因子となり、その耐熱性にも大きく影響する  
..... 立山 敦・山口敏季・山崎良行 53

ニュース&トピックス..... 63

缶詰、びん詰、レトルト食品全国販売データ  
2026年2月品目別商品別金額シェア  
..... 71

---

缶詰短信.....29	海外ジャーナル.....68
缶詰輸入情報.....44	日本介護食品協議会コーナー...81
缶詰輸出情報.....46	主任技術者コーナー.....82
缶詰関連統計情報.....48	研究所だより.....83
国内缶詰関連指標.....50	協会日誌.....84
魚肉ソーセージコーナー.....52	編集後記.....86
業界消息.....67,70,82	

---

表紙カット (株)日本出版制作センター  
レイアウト 澄田 静