



Cordierite Scene. 48..... 1

野菜缶詰の供給・市場動向 I

— 輸入依存度、数量で89%、金額で85% —
..... 上田廣志 2

野菜缶詰の主要品目である「たけのこ」「スイートコーン」「アスパラガス」「マッシュルーム」「トマト」の5品目にスポットをあてて、その歴史や今日までの供給・市場動向について解説する。1995年に国産12.2万トン(509億円)、輸入36.9万トン(439億円)、総供給量計49.0万トン(947億円)と史上最多を記録した野菜缶詰は、2024年には国産3.4万トン(157億円)、輸入29.3万トン(839億円)、総供給量が32.7万トン(990億円)で数量は減少しているが、輸入価格は円安により上昇している。本稿では、「たけのこ」「スイートコーン」「アスパラガス」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。

技術レポート

新技術『中温水槽タイプ』レトルト殺菌プロセスにおける省エネルギー化の実現
..... 吉村拓人 29

(株)日阪製作所は、121.1℃で4分間の殺菌条件を維持しつつ蒸気使用量を削減するレトルト殺菌技術「中温水槽タイプ」を開発した。熱水スプレー式の温度均一性と圧力制御性を活かしながら、約120℃の温水と予冷後約90℃の中温水を段階的に回収・貯留・再給水し、予熱から昇温・冷却まで循環利用するフローを構築した。成行昇温見直しや温水回収タンクによる再利用を進展させ、1バッチあたりの蒸気使用量を従来比最大約50%低減した。レトルトカレーなど大量生産ラインで省エネと殺菌性能の両立を実証し、カーボンニュートラル対応の実装技術として他方式への展開も視野に提案する。

日本缶詰びん詰レトルト食品協会
理事会の概要
..... 34

放射路
食品・流通..... 48

食品製造に役立つ「食材のはなし」
その22 アスパラガス
..... 後藤隆子 50

缶詰見聞・体感録 第175号
スポーツと缶詰
..... 黒川勇人 54

2025年産くり缶詰・びん詰生産調査結果
..... 64

ニュース&トピックス..... 65

缶詰、びん詰、レトルト食品全国販売データ
2026年3月品目別商品別金額シェア
..... 68

缶詰短信.....43 日本介護食品協議会コーナー.....78
魚肉ソーセージコーナー.....57 業界消息.....79
缶詰輸入情報.....58 研究所だより.....81
缶詰輸出情報.....60 協会日誌.....82
缶詰関連統計情報.....62 編集後記.....84

表紙カット (株)日本出版制作センター
レイアウト 澄田 静