

食品と容器 第57巻 (2016年) 総目次

	題 名	(号)	頁
解 説 1	シリーズ解説：わが国の食品ロス・廃棄の現状と対策 (第9回～第19回)		
	(第9回)	わが国の食品ロス・廃棄の現状と対策 食品残渣を利用したバイオマス熱利用システム	遠藤雅人 (2) 88
	(第10回)	わが国の食品ロス・廃棄の現状と対策 青果物収穫後のロス削減につながる最新の研究事例	北澤裕明・永田雅靖 (3) 149
	(第11回)	わが国の食品ロス・廃棄の現状と対策 ASEAN 地域における食品流通の現状と収穫後ロス削減のための方向性	石谷孝佑 (4) 218
	(第12回)	わが国の食品ロス・廃棄の現状と対策 多様な食品廃棄物のエコフィード化とリサイクルループの構築	高橋功一 (5) 276
	(第13回)	わが国の食品ロス・廃棄の現状と対策 宅配事業を通じた食品ロス削減	石田敦史 (6) 348
	(第14回)	わが国の食品ロス・廃棄の現状と対策 食品廃棄を考慮した冷凍流通食品の環境影響評価	渡辺 学 (7) 404
	(第15回)	わが国の食品ロス・廃棄の現状と対策 食品の期限表示制度と消費者の対応について	池戸重信 (8) 468
	(第16回)	わが国の食品ロス・廃棄の現状と対策 「おいしいふくい食べきり運動」	大石光紀 (9) 538
	(第17回)	わが国の食品ロス・廃棄の現状と対策 家庭からの食品ロスを減らすために ベターホーム協会の取り組み	武藤智恵 (10) 596
	(第18回)	わが国の食品ロス・廃棄の現状と対策 焼酎製造工程で発生する蒸留残渣(焼酎粕)の利活用 —鹿児島県焼酎業界の取り組み—	瀬戸口眞治 (11) 664
	(第19回)	わが国の食品ロス・廃棄の現状と対策 わが国におけるフードバンク活動の現状と支援について	松本健太 (12) 731
	解 説 2	シリーズ解説：食品高圧科学の最新動向 (第5回～第15回)	
(第5回)		中高圧処理を活用したエキシ化	森川篤史 (2) 82
(第6回)		高圧処理における芽胞菌の発芽誘導	森松和也 (3) 155
(第7回)		高圧を活用した「かぶら寿し」の迅速製法	三輪章志 (4) 212
(第8回)		深海微生物の特徴と生産する酵素の高水圧適応メカニズム	加藤千明 (5) 282
(第9回)		重曹・高圧併用処理を用いた食肉加工品の物性改善技術の開発	西海理之 (6) 340
(第10回)		中高圧処理(100～200Mpa)装置での有償加工	森川篤志 (7) 410
(第11回)		横型超高圧処理装置 FOOD FRESHER の商品化とテスト・受託処理対応	加藤雅敏 (8) 476
(第12回)		高圧加工ジャムの生産と新展開	井田雅夫 (9) 533
(第13回)		高圧処理を利用した無菌化包装米飯の開発および現状	山崎 彬 (10) 603
(第14回)	高圧加工澱粉の活用に向けて (1)	山本和貴 (11) 670	
(第15回)	高圧加工澱粉の活用に向けて (2)	山本和貴 (12) 726	
特別解説	小型 MRI を用いた食品の非破壊品質計測	石田信昭 (2) 120	
	「食品そのもの」の栄養機能性を評価する—機能性研究における新たな視点—	高橋陽子 (3) 184	
	低温度かつ高速度さらに低エネルギーでの食品原料の乾燥方式に関する研究 —減圧流動層を用いた乾燥技術の紹介—	立元雄治 (4) 254	

	題 名	(号) 頁
	乾燥による高品質食品粉末カプセルの製造	山本修一 (5) 314
	茶の火入れによる香りの解明	水上裕造 (6) 380
	食品照射の現状とこれからの課題	小林泰彦 (7) 440
	～放射線による殺菌・殺虫・芽止め技術を活用するために～	
	保健所における食中毒調査の実態とカンピロバクター	小暮 実 (8) 504
	有機酸蒸気による微生物制御技術	根井大介 (9) 570
	食肉製品の赤色化に関するリサーチ ～一酸化炭素の影響～	坂田亮一 (9) 576
	アンチエイジングを調理で一ヒトは料理で進化した・調理は脳を活性化する一	奥田豊子 (10) 638
	食品の専門家にとっての味のカテゴリーー統合味の提案ー	柳本正勝 (11) 702
	「果樹の加熱水蒸気加工による新たな市場創出の可能性」	中谷吉隆・前田育克 (12) 762
特別寄稿	肉を食べて暑さを乗り切ろう!!	押田敏雄 (7) 446
	動物と地震に関するはなし	押田敏雄 (9) 579
海外技術・マーケット情報		
	2015年アメリカの飲料市場	(2) 93
	カロリー表示の義務化	(2) 95
	ConAgra Foods社は「ナチュラルとオーガニック」を推進	(2) 97
	クリーンラベルの要件を満たす天然抗菌性素材	(2) 99
	オーガニック認証フルーツ加工品の生産と酵素処理の関係	(2) 101
	増加する世界の人口の食料源となり得る海産物	(2) 104
	ノロウイルスとA型肝炎ウイルスの脅威と予防	(2) 107
	次世代の工場プロフェッショナルの確保と育成	(2) 111
	革新的な食品パッケージング	(3) 164
	売れるパッケージの条件	(3) 166
	デジタルマーケティングに参入する飲料ブランド	(3) 169
	Food Expo 2015 イノベーション賞の4製品	(3) 172
	監視されるラベル表示	(3) 173
	自然な風味と食感を保つマイクロ波アシスト熱殺菌システム	(3) 175
	最近の健康飲料市場を牽引する5つの成分トレンド	(3) 176
	遊離糖から無糖へ	(3) 178
	衰えに立ち向かう高齢者向け食品	(3) 179
	最近の食品パッケージ紹介	(4) 230
	多様な消費者にアピールするプロテイン飲料	(4) 231
	WHOの砂糖摂取量新ガイドラインの矛盾点：何故ミルクが良くてフルーツジュースは悪いのか	(4) 232
	健康的な食品は果物と野菜の見直しから	(4) 235
	ストレスを緩和する機能性食品	(4) 239
	肌と美容のための食品	(4) 241
	食品加工廃棄物から付加価値のある副産物を生み出す試み	(4) 245
	食品工場の廃水処理コストの低減	(4) 247
	健康+利便性=市場機会	(5) 289
	プロバイオティクス、食物繊維、植物から得られる健康効果	(5) 292
	市場シェアを拡大し続ける乳製品代替飲料	(5) 296
	ハードルを越えて成長するバイオプラスチック包装	(5) 298
	2015年キャン・オブ・ザ・イヤー受賞製品	(5) 300
	トランス脂肪代替食品の課題	(5) 301
	食品業界が抗生物質耐性菌に対応すべきこと	(5) 303
	将来の家庭料理はどうか	(5) 305
	新しい製法と嗜好の変化がジュースの変革をもたらす	(6) 360
	果実や野菜のパルス電界処理ータンパク質、ビタミン、ミネラルといった	(6) 362

有用な栄養成分およびフレーバーが失われないー 飲料製造技術のイノベーション	(6) 365
クラフトビール缶における技術革新	(6) 366
消費者が望むバランスダイエットとは	(6) 369
心臓病リスクを低減させる食品素材と課題	(6) 372
2016年カテゴリー別健康素材情報	(6) 373
2016年食品・飲料業界が直面する5つの重要課題	(7) 418
2016年飲料新製品開発の展望	(7) 420
中国の2P缶調査レポート	(7) 423
成長する高圧殺菌処理の受託サービス	(7) 425
感情による食品選択の研究	(7) 429
コーシャ、ハラール、その他の宗教的食事規定に基づく食品	(7) 431
気候変動がすでに食品安全へ影響しているのか？	(7) 435
栄養と利便性のバランスが良い朝食	(8) 481
HPP処理で発展するパッケージ食品	(8) 483
HACCPに脆弱性評価を備えたVACCPとは	(8) 484
認知機能の健康素材入りで注目を集める機能性飲料	(8) 487
健康食品の選択に影響する食品メッセージ	(8) 489
欧州でも成長する海藻ビジネス	(8) 492
食品添加物の“クリアラベル”戦略	(8) 494
昔ながらの発酵飲料がいま人気上昇中	(9) 546
野菜や果物から作られた天然着色が伸長	(9) 548
バラエティに富む茶飲料	(9) 551
巨大ビールメーカーの合併が世界市場に与える影響	(9) 553
好調なクラフトビールに忍び寄る大手ビール会社の圧力	(9) 556
TACCP：HACCPの原則を取り入れた食品防衛	(9) 559
多層軟包装フィルム再生システムの現状	(9) 563
2016軟包装功績賞製品	(10) 616
“天然由来”を過大評価していませんか？	(10) 618
世界の食生活における甘味料、特に飲料の摂取傾向と政策対応	(10) 620
発酵・蒸留飲料の風味成分	(10) 625
消化官をターゲットにした健康食品	(10) 629
機能性食品に関わるトレンドトップ10	(10) 631
五感を刺激する包装仕様を食品・飲料用途へ適用	(11) 680
カフェラテ用に開発されたInnoValve缶	(11) 682
インクレスのインラインデジタルカラー印刷	(11) 684
健康志向を背景に根付く植物由来飲料	(11) 685
糖尿病の改善・予防に効果的な食品の開発状況	(11) 687
ミレニアル世代を中心に成長するエキゾチックフルーツ飲料	(11) 691
プレミアム志向で成長をアピールする茶系飲料	(11) 693
味覚の科学を解説するー味覚の仕組みを新たな商品開発や健康維持の取り組みへー	(11) 695
急成長するnon-GMOなどの認証食品ラベル表示	(12) 742
カフェイン：効能と安全のバランス	(12) 745
新しい殺菌技術との併用で新鮮さ、安全性、保存性がアップした透明プラスチック容器	(12) 747
Ardagh社の新しい飲料缶ビジネス	(12) 748
IoT時代の到来に備える	(12) 750
製造工程のデータ収集ソフトウェアの活用と展開	(12) 751
ポリエチレンフィルムで包装されたキュウリの紫外線(UV-C)による殺菌	(12) 755

	題 名	(号) 頁
海外に見る容器包装最新事情 (第 15 回～第 20 回)		有田俊雄
(第 15 回)	ウォルマートの大胆な予測-2030 年の消費者	(2) 114
(第 16 回)	国連の持続可能な開発目標と食品ロスへの取り組み	(4) 226
(第 17 回)	今,包装新技術は大学発ベンチャーが面白い (1)	(6) 356
(第 18 回)	今,包装新技術は大学発ベンチャーが面白い (2)	(8) 498
(第 19 回)	機能性と戦略性をもつパウチは今後も成長を続ける —世界軟包装会議 (Global Pouch Forum 2016) からの報告	(10) 612
(第 20 回)	機能性と戦略性をもつパウチは今後も成長を続ける (2) —硬質容器 (ガラス, 金属, プラスチック容器) からも目が離せない	(12) 738
特別レポート	日本における清涼飲料, ビール系酒類市場 —平成 27 年の 1～12 月を振り返って—	醸造産業新聞社 編集部 (2) 126
	第 1 四半期の低アルコール飲料市場動向	醸造産業新聞社 編集部 (5) 320
	日用品・化粧品業界に見られる潜在需要を顕在化する画期的な容器の 開発と, 容器によって得られるブランド認知の向上について	(株)日用品化粧品新聞社 (7) 449
	日本における清涼飲料, ビール系酒類市場 —平成 28 年の上半期を振り返って—	醸造産業新聞社 編集部 (8) 510
	日本における清涼飲料, ビール系酒類市場 —平成 28 年の 7, 8 月を振り返って—	醸造産業新聞社 編集部 (10) 644
業界トピックス	2015 年生産量は前年並みで着地	(2) 134
	2015 年の低アルコール飲料市場, 9%増で 8 年連続過去最高を更新	(3) 194
	缶コーヒー「春夏の陣」へ新製品第一弾	(4) 251
	家庭用ココア, 15 年度暖冬もプラスで着地	(5) 323
	機能性表示食品, 飲料会社も続々発売	(6) 377
	日本茶飲料市場, 健康志向背景に好調続く機能性やカフェインレスなど多様化進む	(7) 452
	上半期の低アルコール飲料市場動向 総市場は 10%増で 8 年連続プラス	(8) 509
	ミネラルウォーター多様化に拍車	(9) 569
	スポーツドリンク市場, 提案に変化	(10) 648
	缶コーヒー ボトル缶がマーケットを牽引	(11) 707
	日用品・化粧品各社の取り組み 利便性向上, コスト削減進める	(12) 770
技術コーナー	機能性飲料の開発における分別殺菌の優位性について	又吉りえ・川井清史 (3) 189
技術用語解説	ドラム缶, 二重巻締の欠陥	(3) 195
	蒸着方法, バリアー性	(4) 259
	ケーシングフィルム, セルロースフィルム, 選択透過性フィルム, 微細孔フィルム	(5) 327
	熱分析	(6) 387
	鉛筆硬度試験, 濡れ性, 剥離強さ, 密着性	(7) 453
	インベントリー分析, 材料分析, 表面分析	(11) 713
	プラスチックの熱変形温度, プラスチックボトル, プラスチック容器の性能試験	(12) 771
今月の統計	月別ビール系酒類分野別・容器別販売数量。四半期毎ビール・発泡酒・新分野別課税数量 (1～12 月)	(2) 136
	炭酸飲料・トマトジュース等の JAS 格付実績。即席めん類等の生産数量	(3) 200
	一般缶詰の輸入, 輸出数量・金額。化粧品製造出荷金額および輸出・入金額	(4) 264
	ビールの容器別販売数量。ビール・発泡酒・新分野別容器別販売数量。清涼飲料の品種別容器別生産対比	(5) 328
	エアゾール製品の品種別・容器別生産数量	(6) 392
	酒類課税数量 (国産分+輸入分・1～12 月)。国産, 輸入対比	(7) 456
	缶びん詰, 他生産数量。缶びん詰品目別生産数量	(8) 520
	包装資材・容器の原材料別出荷金額・数量	(9) 584

	題 名	(号) 頁	
	国別・一人当たりビール消費量・ビール生産量。炭酸飲料の JAS 格付実績	(10) 652	
	月別ビール系酒類容器別販売数量。ビール・発泡酒・新分野別構成比	(11) 714	
	飲用牛乳等の生産量。アイスクリーム類の販売量。飲料缶の再資源化率	(12) 776	
随 想	コーカサスを旅する	峰村 均 (2) 80	
	肉を食べれば暖かくなるのか	押田敏雄 (3) 146	
	落語で花見	井奥加奈 (4) 210	
	茨城県での保活	鈴木 聡 (5) 274	
	日本でももっと「ファーム トゥ テーブル」	松田朝子 (6) 338	
	初めて経験することの感動	岡村弘之 (7) 402	
	食品照射を考える 鎖国状態から抜け出せるか？	市川まりこ (8) 466	
	『スクーバダイビングと水中写真撮影』	橋本香奈 (9) 530	
	お酒にまつわる個人的姿勢	勝崎裕隆 (10) 594	
	私と塩との出会い	進藤博文 (11) 662	
	「ウイスキー・ブランデー造りに携わって～ブレンダーのつぶやき～」	富岡伸一 (12) 724	
	連載エッセー：食べもの随想 ⑧～⑩・最終回		田村真八郎
		⑧ 「正月の花」-マツ・タケ・フクジュ草-	(3) 182
	⑨ 「梅の花」-梅あれこれ-	(7) 438	
	⑩ 「スイセン」-水仙・神話・鶯草-	(9) 544	
	⑪ (最終回)「アジサイ」	(11) 678	
風水樹花徒然記☆ 25～29		大場秀章	
	25 開国前から注目を集めた日本の植物	(3) 161	
	26 ゼーラント (オランダ) を訪ねる	(5) 310	
	27 ヴェネチアからケルンテン地方へ	(7) 415	
	28 没後 150 年を迎えたシーボルト	(9) 566	
	29 長崎絵師川原慶賀	(11) 699	
連載エッセー：一刻者の独り言 ⑩～⑮		岩元睦夫	
	⑩ 研究開発費の GDP 算入の話題	(2) 118	
	⑪ ポスト TPP, その対策で農業が目指すべきこと	(4) 224	
	⑫ 東京オリンピック・パラリンピックとオーガニック食品	(6) 378	
	⑬ オリンピック・パラリンピックと持続可能性	(8) 502	
	⑭ 「持続可能性」とその歴史の変遷	(10) 636	
	⑮ 「持続可能性」・「生物多様性」施策の変遷と有機農業	(12) 759	
連載エッセー：産業余話 ⑨～⑭		並河良一	
	⑨ 地域指定政策	(2) 132	
	⑩ ゴミ戦争：利害調整の難しさ	(4) 252	
	⑪ ゴミの不法投棄：行政・法律の無力	(6) 354	
	⑫ 国内石炭産業の消滅：主流派エリートの限界	(8) 516	
	⑬ 産業集積と IoT：地域政策の転換へ	(10) 610	
	⑭ 自由貿易：普遍的価値の崩壊	(12) 768	
開発目線の四方山話：(第 7 話)～(第 12 話・最終回)		宿崎幸一	
	(第 7 話) モノづくりの品格	(1) 77	
	(第 8 話) メ・コ・ス・シ	(3) 207	
	(第 9 話) 差別化のヒント	(5) 335	
	(第 10 話) 様々な価値観	(7) 463	

	題 名	(号) 頁
	(第 11 話) 虫の声を聞きながら	(9) 591
	(第 12 話・最終回) 新しい視点へ	(11) 721
ログオン・ログオフ：(第7話) ～ (第12話)		藤田 滋
	(第 7 話) 2月だけど熱い話 (地球の果ての思い出)	(2) 143
	(第 8 話) 初めての海外赴任 (1984年4月1日付で New York へ)	(4) 271
	(第 9 話) 枝豆とビールの話	(6) 399
	(第 10 話) 暑さと湿気との戦い (ボルネオのサゴ澱粉)	(8) 527
	(第 11 話) ニューヨークの BMW をご存じですか?	(10) 659
	(第 12 話) 大晦日を家族以外と過ごしたこと	(12) 783
1 月 号	第 1 特集 新春誌上座談会	
	新しい食品表示制度について	(1) 4
	新たな食品表示制度の展望と課題	池戸重信 (1) 6
	食品表示基準に基づく新たな食品表示制度の概要	蓮見友香 (1) 14
	新しい食品表示制度—消費者のさらなる活用に向けて—	森田満樹 (1) 21
	新しい食品表示制度について—食品企業サイドの見方—	池原裕二 (1) 30
	「機能性表示制度の特徴と展望」(概要)	山本(前田)万里 (1) 40
1 月 号	第 2 特集 海 外 事 情	
	「ティロル—国境の街へ」	高木麻紀子 (1) 46
	「トルコの暮らしと食文化」	チーダム・テズ (訳：天野かよ) (1) 52
	「ファストフードの展開とこれから」	赤尾 真 (1) 59
	イタリア ロマーニャ地方の郷土料理と伝統工芸	鈴木春香 (1) 66
1 月 号	新年のご挨拶	加藤寛之 (1) 2