

食品と容器 第58巻 (2017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 20 回～第 24 回・最終回)		
	(第 20 回)	農業・食料由来残さからのエネルギー回収： スマート農業・循環型社会構築をめざして	清水直人 (2) 87
	(第 21 回)	生活が苦しい人の食と心を支えるフードバンク事業 ーフードバンクかわさきの取り組みー	高橋実生・北澤裕明 (3) 144
	(第 22 回)	水産物におけるロス削減，未利用資源の活用およびそれらの現状	高橋是太郎 (4) 206
	(第 23 回)	青果物収穫後のロス削減につながる最新の研究事例(その2) 「ブドウ‘シャインマスカット’の長期出荷技術および損傷防止技術の開発」	明石秀也・北澤裕明 (5) 270
	(第 24 回・最終回)	本連載を振り返って	北澤裕明 (6) 334
	シリーズ解説：食品の非破壊評価技術 (第 1 回～第 6 回)		
	(第 1 回)	非破壊評価技術概論 (遠赤外～近赤外分光法)	伊藤秀和・池羽田晶文 (7) 399
	(第 2 回)	近赤外・赤外・ラマン分光法	源川拓磨 (8) 467
	(第 3 回)	蛍光指紋	蔦 瑞樹 (9) 524
	(第 4 回)	テラヘルツ分光法	小川雄一 (10) 594
	(第 5 回)	インピーダンス計測	上野茂昭 (11) 658
	(第 6 回)	画像の分析	松原和也・和田有史 (12) 716
解 説 2	シリーズ解説：食品高圧加工の最新動向 (第 16 回～第 24 回・最終回)		
	(第 16 回)	高圧処理による脂質の状態の変化	松木 均 (2) 78
	(第 17 回)	世界の食品産業における高圧装置の動向	Corole Tonello (訳：山本和貴) (3) 149
	(第 18 回)	食品・飲料業界で伸びゆくニーズに応える 高圧加工システム	Errol Raghubeer (訳：山本和貴) (4) 214
	(第 19 回)	出芽酵母の高圧研究を応用した日本酒の新しい発酵制御技術	野村一樹 (5) 278
	(第 20 回)	高圧加工による低アレルギー化の可能性	原 嵩 (6) 338
	(第 21 回)	高圧処理による酵素の活性化と不活性化	大前英司 (7) 404
	(第 22 回)	中温中高圧加工果実コンポート	中浦嘉子 (8) 460
	(第 23 回)	食品高圧加工における食品安全性確保	山本和貴 (9) 530
	(第 24 回・最終回)	「食品高圧加工技術の更なる普及に向けて」	山本和貴 (10) 588
	シリーズ解説：地域の食品産業を支える技術開発 (第 1 回～第 2 回)		
	(第 1 回)	地域特産物の高付加価値利用 ーラ・フランスの香りに着目した新食品素材開発ー	飛塚幸喜 (11) 652
	(第 2 回)	凍結融解を利用した豆乳タンパク質の分画技術	守田和弘 (12) 722
特別解説	低価格魚介藻類からの高機能食品の開発		
			五十部誠一郎 (3) 184
	酢を主体とした嗜好飲料は精神的ストレスに有効か		
			武曾 (矢羽田) 歩・太田英明 (4) 248
	目で見るおいしい食感 ヨーグルトのクリーミーと米菓のサクサクを目指して		
			中村 卓・日下 舞・薄井 駆 (5) 304
ヒト胃消化シミュレーターの開発および特性評価 ～食品粒子の微細化挙動の観測～			
		小林 功 (6) 374	
体内時計に作用する食事・食品成分			
		大池秀明 (9) 568	
付加価値を有する食肉加工製品に関する研究			
		坂田亮一・竹田志郎 (10) 636	

	題 名	(号) 頁
	高齢者ニーズに対応した小容量サイズ缶の開け易さ向上	関 亮一・岩丸忠義 (11) 690
	醤油味や風味など狭義の「日常用語としての味」とその分類	柳本正勝 (12) 760
連載特集	ビタミンの紹介 (第1回～第4回)	阿部皓一
	(第1回) 「ビタミンのABC 初歩からXYZ 最新の進歩」(1) ビタミンの良さを知り健康を維持しよう	(5) 310
	(第2回) 「ビタミンのABC 初歩からXYZ 最新の進歩」(2) ビタミンの働きの種類	(7) 438
	(第3回) 「ビタミンのABC 初歩からXYZ 最新の進歩」(3) 食品とビタミン (その1)	(9) 564
	(第4回) 「ビタミンのABC 初歩からXYZ 最新の進歩」(4) 食品とビタミン (その2)	(11) 694
海外技術・マーケット情報		
	BW 誌が選ぶ BevStar Award 2016	(2) 100
	2016 デュボン賞製品	(2) 102
	乳製品に広がる健康強調表示	(2) 105
	男性の健康に役立つ食品成分	(2) 107
	食品や飲料に消費者が望むプレミアムとは	(2) 109
	ブレイン・ブースター – 高齢者の認知機能を高める食品 –	(2) 113
	食品安全の監査要件を満たす設備保全管理システム	(2) 117
	食品パッケージの紹介	(3) 160
	飲料におけるオーガニックの効果	(3) 161
	外食産業の将来に影響を与える各世代のトレンド	(3) 164
	ネブラスカ大学におけるアレルギー研究者の取り組み	(3) 167
	キヌア: 高品質で持続可能なプロテイン源	(3) 171
	欧州でハーブは薬として認められることになるのか?	(3) 173
	若年層が求める認知機能食品	(3) 176
	健康効果と生活の質を求める高齢者向け食品	(3) 178
	ボトルドウォーターの成長を支える健康志向	(4) 226
	米国外食産業の市場動向	(4) 229
	最近の食品殺菌システムの特徴	(4) 233
	2液混合型の口腔ケア用品用 PET ボトル	(4) 235
	FDA の栄養成分表示の新基準が飲料業界に与える影響	(4) 236
	アレルギーの最新情報	(4) 239
	骨と関節の健康に必要な要素	(4) 243
	五感に訴えるパッケージデザイン	(5) 285
	ユニークな無菌包装システムの開発	(5) 287
	2016 年キャン・オブ・ザ・イヤー賞受賞製品	(5) 289
	アウトソーシング (外部委託) による製品開発	(5) 291
	病気を予防し、健康維持に必要な 12 種類以上のミネラル	(5) 293
	持続可能な環境に優しい工場への食品業界の取り組み	(5) 296
	ケトン体をエネルギー源にして持久力アップ	(5) 299
	2016 年 飲料のイノベーション	(6) 352
	消費者の記憶に強く残るのはシンプルなデザイン	(6) 354
	ゴミの山から宝の山へ	(6) 355
	食品と飲料の流動特性を特徴付けるトライボロジー	(6) 359
	食品の保存と安全性に役立つ食品微生物学と発酵科学	(6) 362
	ダイエットの新パラダイム	(6) 365
	心臓病予防の新しいトレンド	(6) 369

題 名	(号) 頁
2017 年飲料新製品開発の展望	(7) 416
優れたバリア性を有するパッケージ素材	(7) 419
クリーンラベル製品へのパッケージソリューション	(7) 422
コスト削減および法規制の強化に対応する新しいサプライチェーンの管理技術	(7) 425
幼児や子供の成長に重要な栄養素	(7) 428
製パン工場への人工知能の導入	(7) 431
長時間の間欠的運動負荷からの回復に及ぼすモンモランシー種タルトチェリー濃縮物の補給効果	(7) 433
ラベル表示に関する FDA の新規則が導入開始	(8) 480
シンガポール、持続可能な包装を義務付けへ	(8) 483
飲料の新たな基準—Health and Wellness	(8) 485
有害生物防除をアップグレードする 10 の方法	(8) 487
消費者の信頼を得る本物の透明性とは	(8) 490
食品安全規制の進化	(8) 494
食品と飲料の市場動向トップ 10	(9) 540
2017 米国ビールレポート - 国産・輸入・クラフト	(9) 544
2017 軟包装功績賞製品	(9) 547
英国で導入予定の砂糖税は缶需要に影響するか？	(9) 549
コレステロールの削減：トレンドの栄養素	(9) 551
IIoT への期待と不安	(9) 554
病原菌検査の自動化ソリューション	(9) 557
新しいグリーン革命：葉由来の食用プロテイン	(10) 608
新商品開発における海藻の台頭	(10) 611
食事による脳の健康維持	(10) 613
食品の革新は高齢者の栄養不足を軽減できるか？	(10) 616
食事でがんを予防	(10) 620
ビッグデータを食品の安全に活用する研究	(10) 624
2016 年の新しい食品・飲料トップセールスランキング	(11) 668
温度と紫外線で変色する Coors ビールの印刷インキ	(11) 669
新しいマルチパック WaveGrip ソリューション	(11) 672
食品廃棄物を削減するパッケージソリューション	(11) 674
次世代の消費者をナビゲートする	(11) 676
グローバルなトレーサビリティへの取り組み	(11) 680
食品安全のソフトウェア導入が標準	(11) 682
ヘルシーな脂質とオイルとは	(11) 684
パッケージの外観と感触は消費者を引きつける	(12) 738
低温殺菌および滅菌の技術	(12) 740
Metpack での印刷技術、製缶プロセスのハイライト	(12) 743
外食産業に見られる 4 つのトレンド	(12) 747
脂肪代替品のテクスチャの改善	(12) 749
人が受け入れやすいフレーバーとは	(12) 754
天然保存料を用いたクリーンラベル製品	(12) 757

海外に見る容器包装最新事情 (第 21 回～第 26 回)

有田俊雄

(第 21 回) 機能性と戦略性を持つパウチは今後も成長を続ける (3) リサイクル可能な PE パウチへの挑戦	(2) 96
(第 22 回) 専門性、透明性、わかりやすさで評価の高い包装の業界団体 —米国軟包装協会 (Flexible Packaging Association)	(4) 222
(第 23 回) 包装新技術のつぼ—アクティブ・インテリジェント・パッケージ	(6) 348
(第 24 回) 世界で浮上するプラスチックリサイクル問題 リスク回避への対応が急ピッチ	(8) 476

	題 名	(号) 頁
	(第 25 回) 変貌する米国の小売業とパッケージの対応 (1) 米国市場定時定点観測の街, シアトル見聞記	(10) 604
	(第 26 回) 変貌する米国の小売業とパッケージの対応 (2) Walmart 対 Amazon.com 小売り戦争勃発に観るパッケージへの影響	(12) 734
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 28 年の 1～12 月を振り返って— 第 1 四半期の低アルコール飲料市場動向 日用品・化粧品のパッケージに見るヒットを生み出すデザイン性 (株)日用品化粧品新聞社 ターゲットに合わせたアプローチがより重要に 日本における清涼飲料, ビール系酒類市場 —平成 29 年の上半期を振り返って— 日本における清涼飲料, ビール系酒類市場 —平成 29 年の 7, 8 月を振り返って—	醸造産業新聞社 編集部 (2) 124 醸造産業新聞社 編集部 (5) 316 醸造産業新聞社 編集部 (7) 411 醸造産業新聞社 編集部 (8) 498 醸造産業新聞社 編集部 (10) 632
業界トピックス	2016 年の飲料生産量は 2% 増を達成 2016 年の低アルコール飲料市場, 12% 増で 9 年連続過去最高を更新 PET ボトルコーヒー 大容量サイズ中心に好調 家庭用ココア市場, 16 年度テレビ報道で飛躍的な伸び トマトの健康報道が重なり野菜飲料急増 日本茶飲料, 緑茶飲料を中心に伸長 上半期の低アルコール飲料市場動向/総市場は 10% 増で 9 年連続プラス スポーツドリンク, 熱中症対策で急浸透 スポーツドリンク市場の需要の変化 缶コーヒー 秋冬飲料商戦の主導権握る 需要過多の状況で浮上する課題も海外評価にあぐらをかかず研鑽へ	(2) 123 (3) 181 (4) 245 (5) 309 (6) 371 (7) 442 (8) 507 (9) 561 (10) 628 (11) 698 (12) 759
新製品・新技術	エバースマイル 第 1 回 介護食「素材を活かしたやわらかムース・エバースマイル」の商品開発 玉井友恵	(12) 728
技術用語解説	一軸延伸, 二軸延伸, 二軸延伸共押出多層フィルム 食品缶詰の製造 A-PET, C-PET, PAN, PEN 官能検査, ライフサイクル, ライフサイクルアセスメント 二方シール, 三方シール, 四方シール, ガゼット袋, ピロータイプ包装 ウェット印刷, ウェットオンウェットクリヤーコーティング, サイズコート, トップコート, ベースコート	(3) 189 (6) 381 (7) 443 (10) 639 (11) 699 (12) 765
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) 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 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 ビール類の容器別課税数量。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 エアゾール製品の品種別・容器別生産数量 酒類課税数量 (国産分+輸入分・1～12 月)。国産, 輸入対比 缶びん詰, 他生産数量。缶びん詰品目別生産数量 包装資材・容器の原材料別出荷金額・数量 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 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 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	(2) 132 (3) 194 (4) 258 (5) 322 (6) 386 (7) 448 (8) 512 (9) 576 (10) 640 (11) 704 (12) 770

	題 名	(号)	頁
随 想	もっと粘りを／納豆の今昔と私	鳥居恭好	(2) 76
	長寿社会を健康に生きる	吉田企世子	(3) 142
	『我が輩は、ジュース屋である』	新田 久	(4) 204
	異分野の連携に大切なことは？	鍋谷浩志	(5) 268
	アメリカ奮戦記 捨て子政策	橋本胤男	(6) 332
	HACCP 義務化への課題 ～特に中小食品製造企業の視点から～	日佐和夫	(7) 396
	Food Engineering for Life シンポジウムに参加し考えたこと	高井陸雄	(8) 458
	沖縄を代表する農産加工品「黒糖」	広瀬直人	(9) 522
	コロンブスの手ばかり	五明紀春	(10) 586
	教育雑感 ～「“学び”の変化」～	中川 学	(11) 650
	大学生が学術論文を書くという価値	高橋希元	(12) 714
	連載エッセー：古今東西全部入り ①～⑤		コーヒー豆 (浅煎り)
	① 「浅煎りのコーヒー」		(2) 94
	② 「最後の白熱電球」		(4) 246
	③ 「鳥たちの深呼吸」		(6) 372
	④ 「猫の時代」		(8) 474
	⑤ 「海外の旅で学ぶ」		(10) 602
風水樹花徒然記☆ 30～35		大場秀章	
	30 ティロロール点描		(2) 120
	31 野菜談義		(4) 219
	32 出島の三賢人による箱根の記述		(6) 345
	33 薬草と伊吹山		(8) 504
	34 冷夏と災害		(10) 629
	35 台湾点描		(12) 731
連載エッセー：一刻者の独り言 ⑯～㉑		岩元睦夫	
	⑯ 明らかになった「東京 2020 大会」における持続可能性に配慮した食材調達コード案		(3) 157
	⑰ TPP 崩壊, 注視すべき日米二国間協議の動向		(5) 314
	⑱ 大隅半島「笠野原物語」① 遠い記憶の中の桜島		(7) 414
	⑲ 大隅半島「笠野原物語」② 桜島・錦江湾ジオパーク		(9) 538
	㉑ 大隅半島「笠野原物語」③ 錦江湾, もうひとつの歴史(その一) 薩英戦争		(11) 666
連載エッセー：産業余話 ⑮～⑲		並河良一	
	⑮ 機会費用・埋没費用と大学進学		(3) 182
	⑰ SNS の普及：高齢者の市場		(5) 302
	⑲ 生態系の経済的価値		(7) 436
	⑱ 農業の多面的機能：外部経済		(9) 562
	⑲ 行列ができる店：商業集積		(11) 688
言葉と味わう季節の食べ物：連載 (第一話～第六話・最終回)		早川文代	
	(第一話) 鍋物の言葉		(1) 73
	(第二話) たけのこ		(3) 201
	(第三話) 初鯉		(5) 329
	(第四話) 天ぷら		(7) 455
	(第五話) 栗ごはん		(9) 583
	(第六話・最終回) ラーメン		(11) 711

	題 名	(号) 頁
	ログオン・ログオフ：(第13話～第18話)	藤田 滋
	(第13話) アルゼンチンのこと	(2) 139
	(第14話) 世界遺産を見てきました	(4) 265
	(第15話) ウィーン少年合唱団と雲鷹丸合唱団	(6) 393
	(第16話) シベリア上空にて気付いたこと (20年振りのフランス)	(8) 519
	(第17話) 島耕作のこと	(10) 647
	(第18話) 長崎→神戸→横浜 (中高年感傷旅行と地産地消)	(12) 777
1 月 号	第1特集 新春誌上座談会	
	ハラル食品市場開拓の可能性と限界	(1) 4
	ハラル食品市場 ―可能性と限界および求められる日本の食品―	並河良一 (1) 6
	主要国におけるイスラム食品市場と輸出上の課題	村上雄哉 (1) 12
	ハラル食品市場開発の世界戦略の概要と難しさ	兼松 章 (1) 19
	食肉のハラル認証・市場開発の難しさ	村上 進 (1) 28
	日本のハラル認証表示に対するイスラム教徒消費者の評価	(1) 35
	―マレーシアのイスラム教徒消費者を対象とした事例―	
	寺野梨香・ザイナルアビディンモハマッド	
1 月 号	第2特集 海外事情	
	フランドルの静かな風景	高木麻紀子 (1) 42
	ビナグルマン (Vina-Gourmand) なお店の数々	西村太一 (1) 48
	ケルンでの1年間の滞在 ―ドイツの食文化に触れて―	松尾順一 (1) 55
	ブラジルの食文化	石原 桂 (1) 62
1 月 号	新年のご挨拶	加藤寛之 (1) 2