

食品と容器 第60巻 (2019年) 総目次

	題 名	(号)	頁	
解 説 1	シリーズ解説：日本人の健康を支える水産資源 (第4回～第14回)			
	(第4回) 一般漁業	田中栄次	(2) 88	
	(第5回) クロマグロにおける養殖用人工種苗の安定供給技術の開発	玄 浩一郎 他	(3) 158	
	(第6回) チョウザメの養殖と利用	平岡 潔	(4) 232	
	(第7回) 循環式養殖の技術, 産業の現状と未来	遠藤雅人	(5) 292	
	(第8回) 栽培漁業がやってきたこと, やっていること, やっていくこと	桑田 博	(6) 348	
	(第9回) メタンハイドレート	青山千春	(7) 424	
	(第10回) 洋上風力発電の現状と将来	池谷 毅	(8) 480	
	(第11回) 磯焼け	藤田大介	(9) 546	
	(第12回) 海洋浮遊プラスチック	磯辺篤彦	(10) 622	
	(第13回) おいしい魚, まずい魚	藤原昌高	(11) 689	
	(第14回) 水産加工が海洋環境を救う	大迫一史	(12) 756	
	解 説 2	シリーズ解説：地域の食品産業を支える技術開発 (第14回～第19回)		
		(第14回) 吟醸酒の酒粕を使用した『にごり酢』の開発	半明桂子	(2) 80
(第15回) 真空予冷に対応したニラ鮮度保持包装の開発		朝来壮一	(3) 150	
(第16回) 北海道米の業務用適性評価と品種開発への応用		柳原哲司	(4) 218	
(第17回) 冷凍発酵製茶法による新しい発酵茶の開発と製品化支援		中莖秀夫	(5) 284	
(第18回) 静岡県産茶の実油の成分組成調査と商品開発		渡瀬隆也	(6) 356	
(第19回) 三重発, 無添加・高品質セミドライフルーツの開発	藤原孝之	(7) 414		
解 説 3	シリーズ解説 食と健康 -食を知り食を生かそう- (第1回～第3回)			
	(第1回) 健康によい食事とは	黒谷佳代	(10) 614	
	(第2回) 栄養・食生活要因とがん・生活習慣病のリスク	澤田典絵・津金昌一郎	(11) 682	
(第3回) 食品の機能とその活用	倉貫早智	(12) 750		
特別解説	ゲル状食品のレオロジーとテクスチャー評価	藤井智幸	(2) 130	
	紙の力学的疲労とその評価	山内龍男	(3) 198	
	IoTを可能にする視認できないコードを施した PTP アルミ箔『Ai-PAC II』	西尾 宏・重田 核	(4) 267	
	フレック to プリフォームダイレクトリサイクル技術の開発	小笠原直也	(5) 332	
	日向夏搾汁残渣を用いた骨代謝改善飲料, 素材の開発	西園祥子	(7) 456	
	ビールテイスト飲料用軽量アルミ缶蓋の開発	門奈哲也	(8) 488	
	味の一覧表からみた食品のおいしさにおける味の役割	柳本正勝	(8) 522	
	プラスチックの利用と資源循環戦略	細田衛士	(9) 552	
	プラスチック再生技術開発 研究最前線	八尾 滋	(9) 594	
	プラスチックごみ問題	石川雅紀	(10) 670	
	ゼロベース思考による高炭酸飲料缶資材の軽量化	中島宏章	(11) 732	
	冷蔵長期保存可能な唐揚調理用高圧加工メヒカリ	中浦嘉子・山本和貴	(12) 804	

	題 名	(号) 頁
連載特集	ビタミンの紹介 (第 10 回~第 14 回)	
	(第 10 回) 「ビタミンの ABC 初歩から XYZ 最新の進歩」 (7) ビタミンと皮膚の健康	阿部皓一 (3) 165
	(第 11 回) 「ビタミンの ABC 初歩から XYZ 最新の進歩」 (8) ビタミンの調理時の含量変化	阿部皓一 (5) 337
	(第 12 回) 「ビタミンの ABC 初歩から XYZ 最新の進歩」 (9) ビタミン様物質コエンザイム Q10	阿部皓一・青木由典 (7) 419
	(第 13 回) 「ビタミンの ABC 初歩から XYZ 最新の進歩」 (10) トコトリエノールの健康食品への応用	阿部皓一・青木由典 (9) 586
	(第 14 回) 「ビタミンの ABC 初歩から XYZ 最新の進歩」 (11) ここまでわかったビタミン C の魅力	阿部皓一・田村 元 (11) 725
特別寄稿	包装容器開発における CAE 利用の第一歩 (3)	松本収充 (6) 394
海外技術・マーケット情報		
	2018 年飲料業界の情勢	(2) 98
	エアゾール缶に創造性を加える	(2) 101
	ワインぶどうの果皮と種子由来の成分を注入した機能性飲料水 O.Vine	(2) 103
	消費者が望む利便性と環境問題に対処するパッケージ	(2) 105
	バイオベースの樹脂から作られた PET ボトル	(2) 108
	健康な食品であるための食品加工	(2) 109
	代替食品やタンパク質源となる昆虫	(2) 112
	エナジードリンク市場動向	(3) 174
	変動が大きくなるアルミ缶材価格	(3) 177
	直面する海洋投棄プラスチック問題	(3) 180
	代替フロン改善による地球温暖化対策	(3) 182
	再生型農業が定着するための取り組み	(3) 183
	顧客からのフィードバックで食品安全問題を監視するシステム	(3) 185
	設備診断センサーを使って、予防保全 (PM) から予知保全 (PdM) へ	(3) 187
	ジェネレーション Z の食品飲料消費動向	(4) 238
	売上世界トップ 100 の食品飲料企業の取り組み	(4) 240
	使い勝手の良いラベリングマシンの紹介	(4) 243
	貯蔵寿命を延ばす高バリアパッケージ	(4) 246
	世界で使用制限が進む使い捨てプラスチックボトル	(4) 248
	再起したアルミ製のロールオン PP キャップ	(4) 249
	味覚と遺伝 - 我々が食事するのに、遺伝子はどの様に影響するか -	(4) 251
	食品企業での統合基幹業務システム ERP 活用と工場現場の製造情報	(4) 255
	2018 ダウ・パッケージング・イノベーション賞 (旧デュボン賞)	(5) 300
	新鮮さを伝えるインテリジェントパッケージ	(5) 304
	型替が容易で柔軟性が高いフォームフィルシール機	(5) 306
	タイの金属容器業界をレポート	(5) 309
	サイバー攻撃に対する防御 (前編)	(5) 310
	持続可能性の優位 - キャンメーカーサミットでの講演	(6) 368
	英国デポジットリターンスキーム (DRS) と AE 缶リサイクルの課題	(6) 370
	製缶業界が直面する課題	(6) 372
	AI を用いた食品検査システムの時代がやって来る	(6) 375
	2P 缶入りウォーターがキャン・オブ・ザ・イヤー受賞	(6) 379
	カスタマイズが飲料受託充填会社の需要を高める	(6) 382
	食品産業用ロボット	(6) 385
	サイバー攻撃に対する防御 (後編)	(6) 389

題 名	(号) 頁
食品廃棄物削減に向け循環型経済に取り組む食品メーカー	(7) 438
成長する飲料缶市場に向けての新技術	(7) 441
食品加工における混合機に求められること	(7) 442
バイオ工学食品：米国で表示義務化	(7) 445
EU 域内の食品接触材料および物品に対する法規制の調和に向けた取り組み	(7) 448
スマートな「状態基準の監視」時代が到来	(7) 451
緩やかに成長するワイン市場	(8) 492
デジタル印刷を強く押し進めるフィリップ・モリス	(8) 495
持続可能なペーパーボードパッケージ（板紙包装）	(8) 498
患者の服薬・健康管理に効果を発揮するプリスター包装	(8) 500
食品高圧加工における次の仕掛け：処理量の更なる増大へ	(8) 504
私たちの体が必要としている脂質	(8) 507
男性の健康に必要な食事	(8) 511
米国ビール市場の動向（国産プレミアムビール，輸入ビール，クラフトビール）	(9) 567
Metal Packaging Europe の循環型経済に向けた取り組み	(9) 570
リサイクル率 100%への道	(9) 573
今後 1 年間の食品トレンドトップ 10 を予測	(9) 575
循環型社会でリサイクル可能な金属缶とマーキング技術	(9) 578
グローバルな一般消費財の廃棄物ゼロ実現を目指す革新的なショッピングプラットフォーム Loop	(9) 579
新たな飲食物を発見する消費者の好奇心	(9) 583
無駄を減らし、品質を向上させて業績改善を図るための食品業界におけるアプローチ	(10) 632
活気づくデジタル印刷	(10) 636
製缶・包装分野への AI 技術の広がり	(10) 640
ポリエステルラミネート鋼板を増産する中国 Comat 社	(10) 643
市場の変化に対応した新しい充填システム	(10) 646
免疫力を高める食品	(10) 648
2019 年食品飲料業界の研究開発動向	(11) 708
食品の安全性と品質を検査するバイオセンサーの開発	(11) 712
Sidel 社が取り組むペットボトルにおける循環型経済への貢献	(11) 716
食品包装リサイクルの取り組み	(11) 718
SLAC 社が展開する新世代 DI 缶ライン	(11) 721
クラフトビール充填の最前線	(11) 723
新しいトレンドが茶の市場価値を拡大	(12) 766
食文化の転換：消費者は「クリーンな」肉を歓迎するか？	(12) 770
食品用カップ充填ライン	(12) 773
食品のハザード管理には文書化が重要	(12) 776
毎年、缶化率が続伸するクラフトビール	(12) 780
クラフトビールの製法と品質管理	(12) 782
プラスチック包装の使用抑制に対応する創造的なソリューション	(12) 784

「軟包装技術」（第 3 回～第 8 回）

住本充弘

（第 3 回） 軟包装容器の基本設計 No. 3	(2) 116
（第 4 回） 軟包装容器の基本設計 No. 4	(4) 262
（第 5 回） 軟包装容器の基本設計 No. 5	(6) 363
（第 6 回） 軟包装容器の基本設計 No. 6	(8) 515
（第 7 回） 軟包装容器の基本設計 No. 7	(10) 652
（第 8 回） 軟包装容器の基本設計 No. 8	(12) 790

	題 名	(号) 頁
「海外パッケージ動向」(第3回～第7回) 森 泰正		
	(第3回) 世界で評価されるパッケージとは — 2018年ダウ・パッケージング・イノベーション賞の受賞製品より—	(3) 170
	(第4回) プラスチック廃棄物削減の新たな取り組み	(5) 314
	(第5回) 海外パッケージ市場の需要予測と軟包装のライフ・サイクル・アセスメント	(7) 432
	(第6回) 2019年世界軟包装会議レポート	(9) 562
	(第7回) 米国リテールと消費財メーカーの環境負荷削減の挑戦	(11) 702
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30年の1～12月を振り返って—	醸造産業新聞社 編集部 (2) 124
	2018年の低アルコールRTD市場	醸造産業新聞社 編集部 (3) 192
	容器の視点で見た化粧品業界に変化の兆し	石田 浩 (7) 461
	日本における清涼飲料, ビール系酒類市場 —2019年上半期を振り返って—	醸造産業新聞社 編集部 (8) 534
	日本における清涼飲料, ビール系酒類市場 —令和元年7, 8月を振り返って—	醸造産業新聞社 編集部 (10) 658
業界トピックス		
	飲料 昨年は生産増も自然災害で物流が大混乱	(2) 115
	家庭用紅茶市場 外食で新たなトレンド生まれる	(3) 195
	野菜飲料 機能性価値を再認識し再浮上狙う	(4) 278
	第1四半期の低アルRTD市場動向 1～3月累計は主要4社計で9%増	(5) 299
	野菜飲料 トマトの「リコピン」効果で活性化	(6) 408
	ミネラルウォーター過去最高更新, 成長続く	(7) 423
	上半期の低アルコールRTD市場動向	(8) 487
	健康志向を背景に拡大成長を続ける豆乳	(9) 593
	日本茶飲料市場, 麦茶飲料大幅伸び好調続く	(10) 621
	順調にマーケット拡大を続ける豆乳	(11) 737
	「身だしなみ」から「装う」へと転機到来 最大手や訪販など多分野が男市場へ熱視線	(12) 789
製品紹介 生体模倣(バイオミメティクス)による食品包装フィルムの開発(第1回～第3回) 藤本幸司 他		
	(第1回) 蓮の葉の表面形態と超撥水コーティング	(2) 95
	(第2回) ウツボカズラの表面形態と滑油コーティング	(3) 203
	(第3回) 蓮の葉の表面形態と撥油コーティング	(4) 226
製品紹介		
	超はじき技術「Aquaglide (アクアグライド®)」を利用した クリームが付きにくいフィルムの開発	松川義彦・松本一広 (5) 320
	フォーマー容器の概要及び最新技術について	佐野太郎 (11) 696
	環境に優しい化粧品容器「ラピルス」のご紹介	花咲真吾 (12) 762
技術紹介		
	デザインの力で商品の魅力を発信する —おいしい東北パッケージデザイン展2018・2019—	大原菜桜子 (7) 464
	お客様のニーズにマッチした製品開発をアシストする飲料の小ロット受託製造事業	徳島宏則 (9) 558
	缶の特徴に合わせた飲料内容物の開発と提案	角久間隆文・廣澤竜太郎・金澤智子 (10) 628
速 報		
	Can of the Year 2019 受賞製品	(12) 788

今月の統計	月別ビール系酒類分野別・容器別販売数量。		
	半期毎ビール・発泡酒・新分野別課税数量（1～12月）	(2)	138
	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)	206
	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)	272
	ビール・発泡酒・新分野別販売数量。清涼飲料の品種別容器別生産推移	(5)	324
	エアゾール製品の品種別・容器別生産数量	(6)	402
	酒類課税数量（国産分+輸入分・1～12月）。国産、輸入対比	(7)	468
	缶びん詰、他生産数量。缶びん詰品目別生産数量	(8)	528
	包装資材・容器の原材料別出荷金額・数量	(9)	602
	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)	664
	ビール系酒類月別・種類別出荷数量推移、種類別構成比推移	(11)	742
	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)	798
随 想	健康オタク宣言	林 徹	(2) 78
	海外体験の教訓：「変化は“突然に”やってくる」「未来へのヒントは“海外”にある」	有田俊雄	(3) 148
	複雑系の科学ー食と健康	林 清	(4) 216
	アルミニウムとアルミ缶のリサイクル	加藤良則	(5) 282
	Society 5.0 と農業・食品産業	大谷敏郎	(6) 346
	「顔」は誰のためにあるのか	菅沼 薫	(7) 412
	水産加工に携わって来て感じること	大迫一史	(8) 478
	アメリカ奮戦記（捨て子政策その3）	橋本胤男	(9) 544
	SDGs の達成に向けての食品研究	鍋谷浩志	(10) 612
	フェイクニュースと仮想通貨	榎原弘志	(11) 680
	旅行を通して考えること	大迫章史	(12) 748
連載エッセー：古今東西全部入り ⑫～⑰		コーヒー豆（浅煎り）	
	⑫ 「新年号は総天然色刷り」	(1)	75
	⑬ 「ウォーキングで鳥に出会う」	(3)	213
	⑭ 「新時代に考える懐かしい物」	(5)	343
	⑮ 「日本の夏を心地よく」	(7)	475
	⑯ 「トンボ達の夏」	(9)	609
	⑰ 「収穫と保存と妄想」	(11)	745
風水樹花徒然記☆ 41～45		大場秀章	
	41 日本に豊産する柑と橘	(2)	121
	42 住処探しに苦労した祖先たち	(4)	259
	43 江戸の町づくりと園芸	(6)	392
	44 あじさい雑説	(9)	590
	45 植物の芸を楽しむ園芸	(12)	795
連載エッセー：一刻者の独り言 ⑳～㉑		岩元睦夫	
	㉑ 大隅半島「笠野原物語」⑨ 第2、第3の「故郷忘じがたく候」	(2)	85
	㉑ 大隅半島「笠野原物語」⑩ 耕地整理への機運の高まり（その1）	(4)	229
	㉑ 大隅半島「笠野原物語」⑪ 耕地整理への機運の高まり（その2）	(7)	454
	㉑ 大隅半島「笠野原物語」⑫ 水との闘いの歴史的終焉	(10)	662

	題 名	(号) 頁
連載エッセー：産業余話 ⑳～㉑		並河良一
	㉖ 行政ツールとしての儀式	(3) 196
	㉗ 動物愛護と貿易紛争	(5) 318
	㉘ アウトソーシング	(8) 520
	㉙ 日本型営業	(11) 730
ログオン・ログオフ：(第 25 話～第 30 話)		藤田 滋
	(第 25 話) 適当を卒業するために料理を習う	(2) 145
	(第 26 話) ワインの話 (殆ど赤ワインの話です)	(4) 279
	(第 27 話) 中南米 (新大陸) からもたらされたもの	(6) 409
	(第 28 話) 理系・文系? 海系? (海洋プラゴミを考える)	(8) 541
	(第 29 話) 多様性と画一性 インド旅行で思ったこと	(10) 677
(第 30 話) 満腹ホールを憶えていますか? (町中華 vs 大衆中華)	(12) 811	
1 月 号	第 1 特集 新春誌上座談会	
	「おいしさ」を創る研究開発のフロンティア	(1) 4
	五感コミュニケーション機能を基礎とする包装容器のブランディング	相良泰行 (1) 6
	ニューラル・ネットワーク・モデリングによる「おいしさ」評価と設計法	柴田真理朗 (1) 14
	アルコール飲料におけるテクスチャー (食感) の物性評価法と官能評価	小田井英陽 (1) 20
	凍結速度に依存する氷結晶性状の特性から評価する凍結サーモンの品質評価法	河野晋治 (1) 26
	機器計測ビックデータと食品官能評価スコアをデータベースとする	守田愛梨 (1) 33
	「美味しさ」評価の新統計解析法	
1 月 号	第 2 特集 海外事情	
	ドイツ・バイエルンの古都, クルムバッハでの食文化生活	坂田亮一 (1) 44
	タイの発酵食品よもやまばなし	中原和彦 (1) 50
	日本人が知らない韓国の美味しい食べ物	李 佳洋 (1) 56
	イギリス人の生活文化と実質的な日常	吉田企世子 (1) 64
1 月 号	新年のご挨拶	加藤寛之 (1) 2