

食品と容器 第61巻 (2020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 15 回～第 25 回)			
	(第 15 回) 地球温暖化が海洋環境に与える影響 前編	溝端浩平 (2)	83	
	(第 16 回) 地球温暖化が海洋環境に与える影響 後編	溝端浩平 (3)	150	
	(第 17 回) おいしい海藻・まずい海藻	藤田大介 (4)	226	
	(第 18 回) 魚の栄養・機能性	小山智之 (5)	296	
	(第 19 回) 海女と SDGs (持続可能な開発目標) 海を守り, 地域を守り, 食を守る海女の生活文化	小暮修三 (6)	345	
	(第 20 回) 我が国の魚食はどうなるのか	濱田武士 (7)	412	
	(第 21 回) 豊かで多彩な日本の魚介料理と魚食の再生に向けて (前編)	黒川陽子 (8)	474	
	(第 22 回) 豊かで多彩な日本の魚介料理と魚食の再生に向けて (後編)	黒川陽子 (9)	540	
	(第 23 回) 加工原料としての水産物	大迫一史 (10)	616	
	(第 24 回) 水産加工品 (するめいか)	山下捷平 (11)	664	
	(第 25 回) 伝統的な和食文化を支える乾燥コンブ	守谷圭介 (12)	738	
	解 説 2	シリーズ解説 食と健康 -食を知り食を活かそう- (第 4 回～第 14 回)		
		(第 4 回) 農林水産物の機能性表示	小堀真珠子 (2)	76
(第 5 回) 大豆イソフラボンの健康機能		東泉裕子 (3)	145	
(第 6 回) ウンシュウミカンに多いβ-クリプトキサンチンと生活習慣病予防		杉浦 実 (4)	214	
(第 7 回) お茶の健康機能		物部真奈美 (5)	280	
(第 8 回) 大麦食品を用いた健康機能性の検証について		柳澤貴司 (6)	340	
(第 9 回) 「リンゴの健康機能」		庄司俊彦 (7)	406	
(第 10 回) リコピンを中心としたトマトの健康機能		高橋慎吾 (8)	466	
(第 11 回) 玄米と納豆の健康機能性		荒木理沙 / 橋本幸一 (9)	532	
(第 12 回) GABA を含む食品の健康機能 -高血圧予防の可能性-		伊藤早苗 / 等々力英美 (10)	604	
(第 13 回) ホウレンソウの健康機能性		石川祐子 (11)	679	
(第 14 回) 乳酸菌・ビフィズス菌の健康機能		木元広実 (12)	730	
特別解説		ジビエの有効利用：落花生粉末添加による脂質酸化抑制効果	坂田亮一・竹田志郎 (2)	128
		グラビア印刷業界における品質基準の適正化への取り組み	高橋昌男 (3)	195
	食品産業に資する高圧微生物制御技術の新たな展開	筒浦さとみ・西海理之 (4)	250	
	ゲル状食品の物性とおいしさ	藤井智幸 (4)	266	
	「氷点下の『三ツ矢サイダー』販売可能な自動販売機の開発と展開」	和田聡太 (5)	312	
	人工物メトリクスなどによる偽造防止技術	松本 博 (5)	322	
	天草産モリンガの健康機能性	西園祥子 (6)	368	
	植物由来原料を 100% 使用した飲料用キャップの導入	高木雄一 (6)	386	
	食品成分による緑茶カテキンの生体調節作用の増強	立花宏文 (7)	456	
	「知的財産から見た食品包装 (近年の動向)」	尾関眞里子 (8)	495	
	健康食品による健康被害の実態	千葉 剛 (8)	512	
	国民生活センターの健康食品に関する公表内容のご紹介	亀山実佳子 (9)	568	
	抗酸化機能分析からみる北海道産果汁の評価	若宮伸隆 (9)	584	
	プラスチック包装と二酸化炭素排出と地球温暖化	石谷孝佑 (10)	644	
	食から健康寿命の延伸を目指す介入法の分子基盤	千葉卓哉 / 近藤嘉高 (11)	711	
	：カロリー制限研究から得られた成果を中心として			
	ゲノム編集技術：農林水産分野への利用とその社会実装に向けて	田部井豊 (12)	788	
	特別寄稿	アロハ (ALOHA)・マハロ (MAHALO) ハワイの楽しみ方：グルメ (食事) をメインに	田嶋一雄 (5)	316

	題 名	(号) 頁
連載特集	ビタミンの紹介 (第 15 回～第 19 回)	
	(第 15 回) 「ビタミンの ABC 初歩から XYZ 最新の進歩」 (12) —ここまでわかったビタミン E の魅力—	阿部皓一・田村 元・青木由典 (2) 116
	(第 16 回) 「ビタミンの ABC 初歩から XYZ 最新の進歩」 (13) ビタミン・タンパク質でフレイル (虚弱) を予防できる	阿部皓一 (6) 375
	(第 17 回) 「ビタミンの ABC 初歩から XYZ 最新の進歩」 (14) ビタミン B ₂	阿部皓一・宮本裕子 (8) 501
	(第 18 回) 「ビタミンの ABC 初歩から XYZ 最新の進歩」 (15) 栄養成分と免疫防御システム(1)	阿部皓一 (10) 597
	(第 19 回) 「ビタミンの ABC 初歩から XYZ 最新の進歩」 (16) 栄養成分と免疫防御システム(2)	阿部皓一 (12) 769
海外技術・マーケット情報	2019 年の食品及び飲料メーカー トップ 100 社の売上状況	(2) 102
	2019 年飲料業界の現状 (コーヒー, 乳製品, ボトル入りウォーター)	(2) 103
	コーヒーの健康上の利点とは	(2) 107
	環境に優しい新しい紙ボトルの登場	(2) 108
	ラミネート鋼板 Protact を市場展開する Tata Steel 社	(2) 111
	デジタル印刷への将来を確信する英国富士フィルム	(2) 113
	金属パッケージの未来 (5つのトレンド)	(3) 164
	食品の安全性を高め賞味期限を延ばす高圧処理	(3) 165
	3D プリント食品の潜在的な利点と課題	(3) 170
	用途が広がる包装用ロボット	(3) 172
	ロボット技術の重要性が高まる製缶業界	(3) 175
	軽量蓋を生産開始する中国 Baofeng 社	(3) 177
	IIoT と AI を使った予知保全	(3) 179
	(1) 2019 Packaging Innovation Awards は環境持続性と実用性を重視	(4) 239
	(2) 食品の安全性と持続可能性が成長を後押しする日本製鉄の製缶材事業	
	(3) 堆肥化可能な食品包装の複雑さ	
	(4) パッケージにおける持続可能性のパラダイムシフト	
	(5) 柔軟性を提示する英国 Tonejet 社のデジタル印刷	
	(6) 高い利便性と持続可能性のカートン容器	
	(7) 小ロット・柔軟性に対応した缶充填ライン	
	(8) 栄養価が高く需要が増加している新しい穀物	
	(9) 最も重要なナッツはマメ科植物のピーナッツ	
	(10) 代替肉のテクスチャを改善するハイドロコロイド	
	(11) より持続可能なサプライチェーンを求める食品・飲料会社	
	(12) 製缶業界のサイバーセキュリティ—	
	(1) 2019 年キャンオブザイヤー賞および金賞製品	(5) 304
	(2) 英国の缶入りウォーターが昨年 5 倍に増加	
	(3) 謙虚な革命家である DS Containers 社	
	(4) 大手食品, 飲料メーカーがリサイクル製品を採用	
	(5) Carlsberg 社が接着剤で 6 缶パック	
	(6) PET 容器の軽量化と再利用に向けた製造装置メーカーの動向	
	(7) 食品をより良く加工する 5つの技術	
	(8) 代用肉・培養肉をめぐる状況	
(9) 等容 (定容) 凍結: 食品保存のための新しい技術		
(10) 冷凍食品用パッケージの基礎技術		
(11) 伸び悩むクラフトビールの市場動向		
(12) 健康とウェルネスを促進する飲み物		
(1) 2019 年のベスト飲料パッケージ	(6) 360	
(2) 2 ピース缶用の画期的なデジタル校正システム		
(3) 缶が未来に向けフィットすると講演された The Canmaker Summit でのレセプション		
(4) 循環型経済のための真のリサイクルとは		
(5) 食品製造における分析・検査		

- (6) FSMA に基づいた病原体の環境モニタリング
 (7) 現在求められるペットフード製造技術
 (8) プライベートブランドの飲料が成長
 (9) 消費者に歓迎される天然着色料
 (10) 押出多孔質化技術による食品用粉末の製造
 (11) パウチ入りポテトが電子レンジで簡単調理
 (12) 細菌叢 - 腸 - 脳軸：脳をターゲットにしたプロバイオティクス
- (1) 缶詰の歴史と今後への期待 (7) 424
 (2) 柔軟性に優れたラベル貼付け印刷缶
 (3) 1月にバリーで開催されたエアゾール缶の見本市
 (4) ドイツ BrauBeviale 展における製品紹介
 (5) プラスチック廃棄物の削減に役立つプラスチックキャップ
 (6) 2020年の食品および飲料産業の5つの課題
 (7) 食品会社の意図的な異物混入予防規則への対処
 (8) 食品工場の洗浄と消毒・殺菌に関する HACCP 規則
 (9) 食品会社が注目する肌の健康をサポートする成分
 (10) 健康をもたらす飲料用抗酸化成分
 (11) 製品リコールの発生を抑える食品検査
 (12) 食物と動物由来感染症および植物ウイルスの感染拡大の脅威
- (1) 缶のための環境に優しいバックリング (8) 486
 (2) 製缶業界の後継者育成計画における5つのポイント
 (3) 南アメリカの製缶市場の動向
 (4) KHS社のストレッチブローモールド成形機を活用するアサヒ飲料
 (5) Coca-Cola European Partners社が英国SidCup工場にラインを増設
 (6) IoPはどのように包装食品のバリューチェーンを繋げるか
 (7) 適切なスキンケアの継続的な利用を促す近距離通信対応製品ラベル
 (8) 米国ワイン市場動向
 (9) 自動システムが復旧不能になる事態を避けるためのバックアップ計画
 (10) 需要が高まる天然甘味料
 (11) 消費者に好まれる天然着色料
 (12) 飼い主が健康に一番良いと考えるペットフード
- (1) ただ見かけを良くするだけでない：包装で消費者を引き付ける5つの方法 (9) 550
 (2) 持続可能性とリサイクルに特化したADF会議
 (3) 至適基準であるAngelusシーマーの最新情報
 (4) より実用化された食品の高圧処理
 (5) 食品の品質と安全のための従業員トレーニング
 (6) ワイン缶受託充填のFree Flow Wines社、生産能力を劇的に拡大
 (7) Bali Hai Brewery社がSidel社の充填ラインを導入
 (8) クリーンラベル食品の需要が新たな天然素材活用の好機を生む
 (9) 消化機能改善、エネルギー補給、疲労回復を謳った機能性飲料の市場が拡大
 (10) 五感にも訴える次世代の健康志向飲料
 (11) コーヒーの機能性と風味が飲料新製品開発を促進
 (12) 健康的な老化に役立つ成分
- (1) クラフトビール業界は缶セルツァーに注目 (10) 627
 (2) 北米でアルミ飲料缶の需要が回復
 (3) 中国の湖北ORGパッケージング社が押し進めるボトル缶
 (4) Hoffmann社がリサイクルの限界まで目指すRecyCan®
 (5) 北米初のオールデジタル式のパッケージ加工
 (6) 貯蔵寿命を延長するアクティブ&インテリジェントパッケージ
 (7) コロナウイルスが食品業界にどの様に影響しているか
 (8) 食品工場における従業員教育方法
 (9) ネスレUSAの多面的な新製品開発
 (10) 食品開発者に方向性を与えるフレーバーのトレンド
 (11) 仮想現実(VR)の体験で飲料の好みを変えられるか?
 (12) 大きな需要が見込める培養肉の製品

題 名	(号)	頁
(1) COVID-19 が製缶業界にもたらす 10 の永久的変化	(11)	686
(2) 2020 年のパッケージに関する 5 つのトレンド		
(3) 新技術により進歩する缶印刷機		
(4) 缶の芸術性を高めるテクノロジーの進歩		
(5) 環境への影響を定量化する LCA が導く持続可能なパッケージ		
(6) Bickford's 社が導入した Sidel 社のフレキシブルな PET ボトルライン		
(7) 個人向けカスタマイズが進む 3D プリント食品		
(8) 食品産業の COVID-19 への対応		
(9) 食品工場におけるソーシャルディスタンス		
(10) 食品業界における自動化		
(11) 堆肥化可能なコーヒーカプセルでエスプレッソを提供		
(12) 米国スポーツ・プロテインドリンク市場動向		
(1) 新次元の缶デザインを提供する印刷インキ	(12)	748
(2) インキとコーティングの革新がリサイクルをサポート		
(3) ダイレクトデジタル缶印刷の進歩		
(4) 製缶機械ボディメーカーの問題に対処する方法		
(5) 欧米で成長する缶ワインの課題		
(6) パッケージの選択では持続可能性が重要		
(7) 高圧処理 (HPP) を使ったチーズ製造の特長		
(8) 食品業界のサプライチェーン内で重要な影響をもたらすデジタル情報の正確性と真実性		
(9) コロナウイルスと戦うためのクリーニング		
(10) 生鮮食品の廃棄ロスを削減するアップサイクル製品		
(11) コロナ禍で e コマースがアルコール販売の 3 桁成長を牽引		
(12) オンラインとロボットにより自動化を進める大型食料品店		
「軟包装技術」(第 9 回～第 13 回)		住本充弘
(第 9 回) 軟包装容器の基本設計 No. 9	(3)	186
(第 10 回) 軟包装容器の設計 応用編 No. 1 SDGs 対応の包装設計	(5)	286
(第 11 回) 軟包装容器の設計 応用編 No. 2 紙の利用の包装設計	(7)	438
(第 12 回) 軟包装容器の設計 応用編 No. 3 紙の再生再利用の包装設計	(9)	559
(第 13 回) 軟包装容器の設計 応用編 No. 4 組み合わせによる分離できる構造	(11)	699
「海外パッケージ動向」(第 8 回～第 13 回)		森 泰正
(第 8 回) Dow Packaging Innovation Awards 2019 から読み解く海外パッケージング技術	(2)	95
(第 9 回) メカニカルリサイクルを補完するプラスチックの高純度リサイクル技術	(4)	232
(第 10 回) 2020 年米軟包装協会のパッケージング賞発表	(6)	354
(第 11 回) COVID-19 パンデミックとパッケージへの影響	(10)	610
(第 12 回) 2020 年世界軟包装会議を振り返って (前編)	(11)	672
(第 13 回) 2020 年世界軟包装会議を振り返って (後編)	(12)	760
特別レポート		
日本における清涼飲料, ビール系酒類市場 —2019 年の 1～12 月を振り返って—	醸造産業新聞社 編集部	(2) 122
2019 年の低アルコール RTD 市場	醸造産業新聞社 編集部	(3) 161
コロナ禍に翻弄されて混迷する化粧品市場	石田 浩	(7) 433
販売登録が「化粧品」の除菌商材が店頭浸食 取束経て待たれる情緒的な販売環境の復活		
日本における清涼飲料, ビール系酒類市場 —2020 年上半期を振り返って—	醸造産業新聞社 編集部	(8) 506
日本における清涼飲料, ビール系酒類市場 —令和 2 年 7, 8 月を振り返って—	醸造産業新聞社 編集部	(10) 636
業界トピックス		
昨年の飲料, 天候不順響き前年比 2～3% 減	(2)	138
海外発 2 大嗜好飲料の近況	(3)	194
懸念される新型コロナウイルスの影響	(4)	259
第 1 四半期の低アル RTD 市場動向	(5)	321

	題 名	(号) 頁
	野菜飲料, 昨年はトマトブームの反動で減少	(6) 379
	ミネラルウォーター国内生産が00年以来の減少	(7) 405
	上半期の低アルコールRTD市場動向 総市場は15%増で12年連続プラス	(8) 526
	清涼飲料 コロナ禍で自販機中心に大打撃	(9) 539
	無糖志向で堅調な日本茶飲料, 20年は健闘	(10) 626
	豆乳類, 新型コロナの影響で「免疫力」に関心	(11) 724
	継続するコロナ禍と容器の今後について	(12) 777
製品紹介	容器で時短! 高密封ヒンジジャー容器 「Franca (フランカ)」	熱海恵美子 (2) 92
	摂食・嚥下障がい者向けムース食の開発	中本 光 (3) 190
	「フィルムボトル容器: AIBo」	川幡剛士 (7) 420
	ブラチューブの性能を実現 地球にやさしい環境対応チューブ	柴田 隼・熱海恵美子 (7) 452
	蒸気抜きフィルム包材の開発	竹内裕二 (8) 482
	スチール3P缶の技術紹介	河田 崇 (9) 574
	日本酒・ワイン缶に関する技術対応	松村淳治 (11) 696
技術紹介	新人分析者から見た“異臭分析”	永田千晶 (4) 222
	過酸化水素ガス殺菌技術を軸とした無菌環境ソリューションの展開	石川浩介 (6) 380
速 報	Can of the Year 2020 受賞製品	(12) 757
新掲載記事 (10月号～)	食品と容器・関係法令アップデート	(10) 624
		(11) 670
		(12) 746
	最近登録された食品と容器に関する特許・実案から紹介	(10) 640
		(11) 704
	最近登録された食品と容器に関する特許から紹介	(12) 784
今月の統計	ビール系酒類の月別出荷数量(4社計)。半期毎ビール・発泡酒・新分野別出荷数量(1~12月)	(2) 136
	炭酸飲料・トマトジュース等のJAS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) 248
	紅茶(バルク)国別輸入先数量・金額。清涼飲料の品種別容器別生産対比・推移	(5) 330
	エアゾール製品の品種別・容器別生産数量	(6) 394
	酒類課税数量(国産分+輸入分・1~12月)。国産, 輸入対比	(7) 446
	缶びん詰, 他生産数量・年別推移。缶びん詰品目別生産数量	(8) 524
	包装資材・容器の原材料別出荷金額・数量	(9) 582
	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) 656
	ビール系酒類月別・分野別出荷数量推移	(11) 722
	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) 782
	随 想	水産加工現場を生きてきて思うこと
食品構造工学への招待		中村 卓 (3) 142
地域を支える次世代の食品産業人材育成を考える		太田英明 (4) 212
マグカップでおひとりさまごはん		村上祥子 (5) 278
200万年前に缶詰を開けたのは誰か?		馬場悠男 (6) 338
プラゴミと地球環境問題		石谷孝佑 (7) 402
「サバ缶」ブームがもたらした「機能性缶詰」の市場性		矢澤一良 (8) 464
『全米で一番住みやすい街』ポートランドは, サステイナブルな街		大枝麻由 (9) 530
多様な昆虫食の楽しみ〜アンケート調査から〜		水野 壮 (10) 594
ウイルスの葛藤		岩橋祐司 (11) 662
「ペットボトルを潰したくなるのはなぜ?」		尾関眞里子 (12) 728

	題 名	(号) 頁
連載エッセー：古今東西全部入り ⑱～㉓	コーヒー豆 (浅煎り)	
	⑱ 「追い求めたシャッターチャンス」	(1) 71
	⑲ 「暦は春, 草木が芽吹く」	(3) 209
	⑳ 「家と者, コラムとエッセイ」	(5) 335
	㉑ 「やっぱり温泉に行きたい」	(7) 461
	㉒ After から With へ	(9) 591
	㉓ 2020 年の秋, off を楽しむ	(11) 725
風水樹花徒然記☆ 46～47	大場秀章	
	46 キュー王立植物園へと変貌を遂げた王家の別邸	(5) 293
	47 ヨーロッパの小国とその歴史	(9) 564
連載エッセー：一刻者の独り言 第30話～第32話	岩元睦夫	
	第30話 わが国の「健康食品」制度を巡る課題と展望 (その1) - 機能性表示食品の誕生とその背景 -	(3) 184
	第31話 わが国の「健康食品」制度を巡る課題と展望 (その2) - 米国から国際的なベストプラクティスではないと称された「機能性表示食品」 -	(6) 352
	第32話 わが国の「健康食品」制度を巡る課題と展望 (その3) - 四半世紀に及ぶ米国の規制改革圧力の顛末	(11) 708
連載エッセー：産業余話 第30話～第32話	並河良一	
	第30話 規格の変質	(4) 260
	第31話 テレワークとリモート・オフィス	(7) 436
	第32話 大規模工業基地：方向転換の難しさ	(12) 758
ログオン・ログオフ：(第31話～第36話)	藤田 滋	
	(第31話) PH? なんだろう? (40 数年振りのハワイ旅行)	(2) 139
	(第32話) サ 高 住 ? (住まい探し)	(4) 275
	(第33話) 新型コロナウイルス感染症 パンデミックは助走状態か?	(6) 399
	(第34話) 閑中自ずから忙あり (忙中自ずから閑ありの反対句)	(8) 527
	(第35話) お好み焼きについて	(10) 659
	(第36話) Go to キャンペーンと行きたい処, 住みたい処 神戸 vs 横浜	(12) 793
1 月 号	第1特集 新春誌上座談会	
	令和の時代を担う食品技術	大谷敏郎 (1) 4
	ゲノム編集技術：農作物分野での経緯と今後の方向	江面 浩 (1) 7
	ゲノム編集育種を活用した養殖魚の品種改良	岸本謙太・木下政人 (1) 12
	時間栄養学～食べる「時間」が健康を左右する～	大池秀明 (1) 21
	「スポーツ栄養」の視点からの食品開発への期待	鈴木良雄 (1) 28
	3D プリンティングによる食へのアプローチ	川上 勝・貝沼友紀・古川英光 (1) 36
1 月 号	第2特集 海外事情	
	イギリス人の生活文化と実質的な日常 後編	吉田企世子 (1) 42
	謝謝! 台湾	鐵本信雄 (1) 49
	インドネシアの食事情	荒木徹也 (1) 55
	スリランカの食事情	デバーイニ クラツンガ (1) 62
1 月 号	新年のご挨拶	加藤寛之 (1) 2