

一、レトルト食品とは

古来、食品を貯蔵するのに、塩蔵、乾燥および、くん煙などの方法がとられてきた。とくに魚や肉類は貴重なたん白源であったため、それらの処理が念入りになされ、長期間保存されていた。

近世に入り、食品が腐敗するのは微生物によるものであることが発見された。食品を貯蔵するため、微生物を殺菌する試みがなされ、実用化された。とくに缶詰は、ナポレオンが軍用食として取り上げたといわれている。それほど缶詰は食品として古い歴史をもっている。

缶詰の出現は、人類の歴史にとっても画期的なできごとであり、それまで水分をもたせて保存することが困難であった魚や肉類などを、風味を損

なわずに保存させることができるようになった。この缶詰と同じようにびん詰も、レトルト殺菌して長期間保存するようになった。

近年、レトルト殺菌装置を使い、プラスチックパウチやプラスチックとアルミ箔のラミネートパウチまたは成形容器を用いて、多くの食品を製造するようになった。

この章では、レトルト食品の定義、レトルト食品の歴史、レトルト食品の種類、包装形態について述べる。

1 レトルト食品の定義

レトルト食品とは、気密性および遮光性を有するプラスチックフィルム、もしくは金属箔またはこれを多層に合わせたものを袋状、またはその他

(3) レトルトパック食品

一方の端をアルミワイヤーで結紮^{けっさつ}（クリップ）された包装材料のなかに食品を詰めた後、ほかの端を同じアルミワイヤーで結紮し、レトルト殺菌した食品を、レトルトパック食品とよんでいる。

このレトルトパック食品は、魚肉ハム・ソーセージ、かまぼこ、食肉ハム・ソーセージが主体であるが、業務用カレー、ミートソースなども含まれる。写真1-6に、塩化ビニリデンケーシングに詰められ、レトルト殺菌された魚肉ソーセージについて示した。

参考文献

1) 農林水産省告示第1680号第二条「レトルトパウチ食品品質表示基準」（平成12年12月19日制定）
食品衛生研究会編「食品衛生小六法」新日本法規



写真 1-6 塩化ビニリデンケーシングに詰められ
レトルト殺菌された魚肉ソーセージ

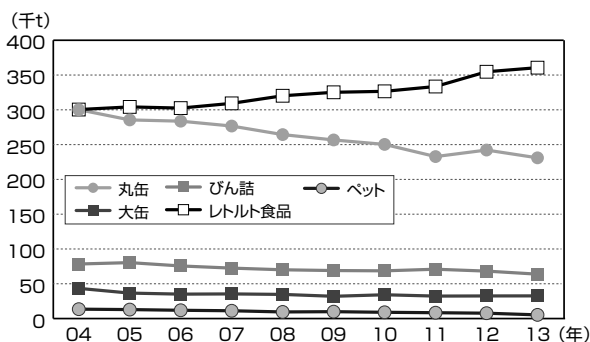
二、レトルト食品の生産と流通

1 レトルト食品の国内生産量の動き

(公社) 日本缶詰びん詰レトルト食品協会が集計されている、飲料を除く食料缶びん詰は次のように分類されている。

丸缶に分類されるものに、水産、果実、野菜、ジャム、食肉、調理・特殊、それに飲料が加わりますが、たとえば2013年の飲料の丸缶の生産数量が2921千tに対し、飲料を除く丸缶の合計は231千tと、丸缶においては飲料が極端に多いので、飲料を除いてグラフにしたのが図表2-1である。

丸缶およびびん詰は輸入品の国内市場での増大



資料：(公社) 日本缶詰びん詰レトルト食品協会

図表2-1 丸缶の飲料を除く缶びん詰の国内生産数量

便利さがあることから、軽食や行楽用として中国の食事情に受け入れられた。食料品店や街頭の露店はもちろんスーパーマーケット、デパートにいたるまで広く売られている。写真2-9に、中国で売られているレトルトソーセージ製品について示した。

このソーセージが本格的に普及したのは、1990年代の初めで、消費者に非常に評判がよく予想以上に発展した。2013年には、推定生産数量が約170万t／年に達している。これは、中国国内の肉類加工品総生産量の約3分の1を占めている。

(3) 今後のレトルト食品の海外での展開

レトルト食品は、製造条件が適正であれば数カ月間の常温保存ができる。自動充填などで生産効



写真 2-9 中国で売られている
レトルトソーセージ製品