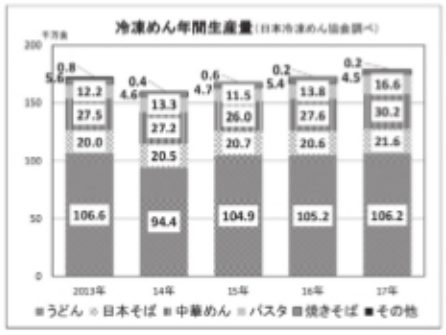
17年生産量は過去最高
具付きめんが全体を牽引

日本冷凍めん協会

日本冷凍めん協会は2017年（1～12月）の冷凍めん年間生産量を発表。総生産量は17億9368万食（前年比103・8％）と2年連続で過去最高を更新した。女性の社会進出などを背景に冷凍食品総市場が拡大するなか、今後も牽引役として期待が高まる。



カテゴリー別では最大構成比の「うどん」が10億6199万食（100・9％）。内、市販用5億8580万食（100・5％）、業務用4億7619万食（101・3％）といずれも伸長。市販用は協会、会員各社が提案してきた電子レンジ調理訴求が奏功し、特にめんと具材が一緒になった「セットめん・調理めん」が9693万食（124・6％）と大幅増となった。

その他、従来の醤油味、味噌味だけでなく担々麺などラインアップが充実する「中華めん」は3億2245万食（109・6％）。「パスタ」は1億6619万食（120・5％）と2ケタ増で、本格イタリアンなどワントレー型が人気の市販用が9256万食（134・3％）と牽引した。

卓上びんが立体商標
コンキッコーマン

キッコーマンが1961年（昭和36年）から販売している「しょうゆ卓上びん」が、立体商標として3月30日付で登録された（登録番号6031041号）。立体商標は立体的な形状を商標として登録、保護する制度。国内では96年（平成8年）に導入された。

立体商標にこれまで登録されたものの多くは、文字やロゴなど図形が印刷されており、同社のしょうゆ卓上びんのように、印刷物のない食品容器として登録された例は数少ない。一般的にこの卓上びんを見れば、キッコーマンを連想する人は多いが、この認識が公的にも認められたことになる。

卓上びんは工業デザインの先駆者として有名なデザイナー、故・榮久庵（えくあん）憲司氏の設計。持ちやすく、液だれしにくい、倒れにくいなどの機能性とスタイリッシュなデザインが評価され、50年以上そのデザインを守り続けている。世界約100カ国で親しまれ、欧米などでは既に立体商標として登録されている。

甘酒の機能性成分発見
米由来のプロテイン

厚生産業

厚生産業と金沢工業大学は共同研究により、「甘酒中に機能性成分のレジスタントプロテインが含まれていること」を、名古屋で3月に開催された日本農芸化学会で初めて報告。甘酒の整腸効果などを裏付ける可能性が示唆された。

レジスタントプロテイン（RP）は難消化性タンパク質の一種で、米においてはプロラミンがその一種として知られている。便秘改善、コレステロール排出促進、肥満抑制効果などがあるとされる注目の成分だ。

今回、米麹甘酒・酒粕甘酒などのRP含有量を分析したことにより、甘酒中にRPが含まれていることがはっきり示された。甘酒の整腸効果などを裏付ける可能性が示唆された他、プロラミン含有量の傾向も報告。米麹と米を原料に使った甘酒が最も含有量が多く、次点は米麹と酒粕を使った甘酒、続いて酒粕使用の甘酒と米麹使用の甘酒が近しい数値だった。

プロラミンは1日に113㎎の摂取で効果が見られたという報告もある。厚生産業は米と米麹を使った甘酒を発売しており、100㎖当たり約100㎎のプロラミンを含有。同社は「甘みやおいしさをキープしつつ、いかに有用成分を残して商品開発を進めるかが今後の課題」としている。

カゴメ 滋賀県と包括連携
近江赤ハヤシを開発

カゴメは滋賀県と包括的連携協定を締結、滋賀県民の健康増進に取り組む。特に県民の野菜不足の解消や地産地消の推進にも注力する。

滋賀県は健康増進や食育など地域活性策として、これまで17企業と包括的連携協定を結んできたが、食品メーカーと同協定で取り組むのは初めて。昨年、滋賀県からの要請を受け、同社が地元食材にこだわったご当地メニュー「近江赤ハヤシ」（近江牛、近江米、カゴメトマトソース、滋賀県産カブの漬物を使用。野菜量は180g相当）を開発し、これを契機に県民の野菜不足解消に取り組んでいく。

厚生労働省調査では滋賀県民は喫煙・飲酒率は全国平均値に比べ低いが、野菜摂取量などは平均以下で、これらの解消を目指し地域活性や県民サービスの向上を図る。

滋賀県・三日月大造知事＝**写真㊧**＝が「トマトソースの販売110年の歴史を誇るなど、カゴメのノウハウを〝健康しが〟実現のため生かして欲しい」と呼びかけると、カゴメ・寺田直行社長＝**写真㊨**＝は「当社は2025年に向け、ありたい姿として食を通じ持続的な成長を遂げることを掲げている。野菜企業として滋賀県民の健康に貢献したい」と応じた。

今後、地元食材を使用した「健康な食メニューコンテスト」の実施や琵琶湖博物館内のレストランで新メニューの開発などを産官学が連携して行うほか、近江赤ハヤシ（税別450円）を平和堂で4月28日の販売を皮切りに、今後もスポット展開していく。

創業者谷田氏を偲ぶ
お別れの会に千三百人

ポッカサッポロ

ポッカサッポロフード&ビバレッジは2月に逝去した旧ポッカコーポレーション創業者、谷田利景氏のお別れの会を4月26日にホテルナゴヤキャッスルで開催。業界関係者ら約1300人が参列し故人を偲んだ。

祭壇には笑顔の写真とともに創業商品にちなんだレモンをあしらい、黄色の花が献花された＝**写真**。

献花後の会食会場では谷田氏の足跡、功績を称える商品やパネルの展示、また、国内初の冷温式自動販売機の開発に至った再現ドラマが巨大モニターで放映された。