



# ちよつと勉強室 NO.42

今回のテーマは 缶詰 を知る！

## (1) 缶詰とは…

缶詰とは「食品を缶、ビン等に詰めて脱気、密封したのち、加熱殺菌を施し、長期の保存性を与えた食品」です。缶に入っている殺菌をしないもの（ナッツや菓子類、お茶等）は、正確には缶詰とはいえず、「缶入り」となります。

缶詰の製造法の原理は1804年フランスのニコラ・アーペルが発明しました。最初はカンではなく、広口瓶を使用したグリーンピースの瓶詰めでした。「冬のさなかに5月の太陽を思わせる」と、業界で大変な話題となったようですが、壊れやすいのが難点でした。1810年イギリスのピーター・デュランドは、ブリキの缶詰を考案し、現在の缶詰の基となりました。多くの缶詰は、製造してから半年以上経っているものの方が味が馴染んでおいしいです。缶詰は当然ながら中身が見えないので、品質表示基準があり、製品の種類によって品名や内容量・原材料・賞味期限・保存方法等を一括表示様式に従って記載されています。更に、品名・大きさ・製造工場・品質保持期限等が記号化され、フタに記載されています。

## (2) 缶詰の安全性

缶詰は出荷される前に様々な検査を行い、合格品が出回ります。殺菌は一般に真空状態の中で密封した後行われ、加熱温度や時間は製品によって異なります。出荷されるまでに様々な検査も行われます。

1. **外観検査**：缶は中が殆ど真空状態で、少しの衝撃にも潰れやすいため、缶の胴にはビードと呼ばれる輪で強度を加えています。フタにある輪は、加熱殺菌の際に缶が膨らむのを元に戻すための力輪（エクспанションリング）といわれるものです。

缶が膨張している場合は、膨らんでいる度合いによって発生するガスや変敗が異なり、通常打検により正常かまたは疑わしいものについて官能検査や細菌検査、ガス分析等が行われます。（打検とは、出来上がった缶詰を打検棒でたたき、真空度・内容量・傷の有無等、中の状態を検査する方法で、熟練が必要です。輸出される缶詰には義務づけられていますが、最近では超音波を照射して反射される周波数により検査する方法も行われています。）

2. **理化学検査**：一般の食品と同じように、食品衛生上の検査として、原料の鮮度・食品添加物・有害性金属の他、膨張缶の化学的検査のためのガス分析及びスズの溶出検査等が行われます。

3. **空カン検査**：空カンについて、特に巻締部の良否は加熱殺菌とともに、缶詰食品の貯蔵性や品質に密接な関係があり、検査は厳格に、カンの構造について詳しくかなり熟練した人によって行われる必要があります。

## (3) 缶詰の日

10月10日は缶詰の日です。明治時代、政府は産業振興のため西洋文明を積極的に導入し、缶詰の製造もその中にあり、1874（明治7）年から研究に着手しました。同時期、北海道開拓使は道内の産業として缶詰を事業化することになり、東京の新宿試験場に導入する予定であったアメリカ製の最新設備一式を北海道に設置し、石狩町にわが国初の缶詰工場が出来ました。そして、石狩川で獲れたサケを原料に缶詰の製造を開始したのが、この日、10月10日だったのです。その後、生産は軌道に乗り、国内博覧会への出品や輸出も試みられ、缶詰製造法は全国に伝わり、様々な製品が製造されるようになりました。

「缶詰の日」は、このような歴史の記録をもとに、日本缶詰協会が設立60周年を機に1987（昭和62）年に制定しました。