

連絡

4月20日（水）1，2限 授業変更について

19日（火）まで休業のため、授業変更します。

食品製造実習（マーマレード用みかん原料処理）を2-4全員で行います。

実習着を持参してください。

2年食品加工コース 食品製造

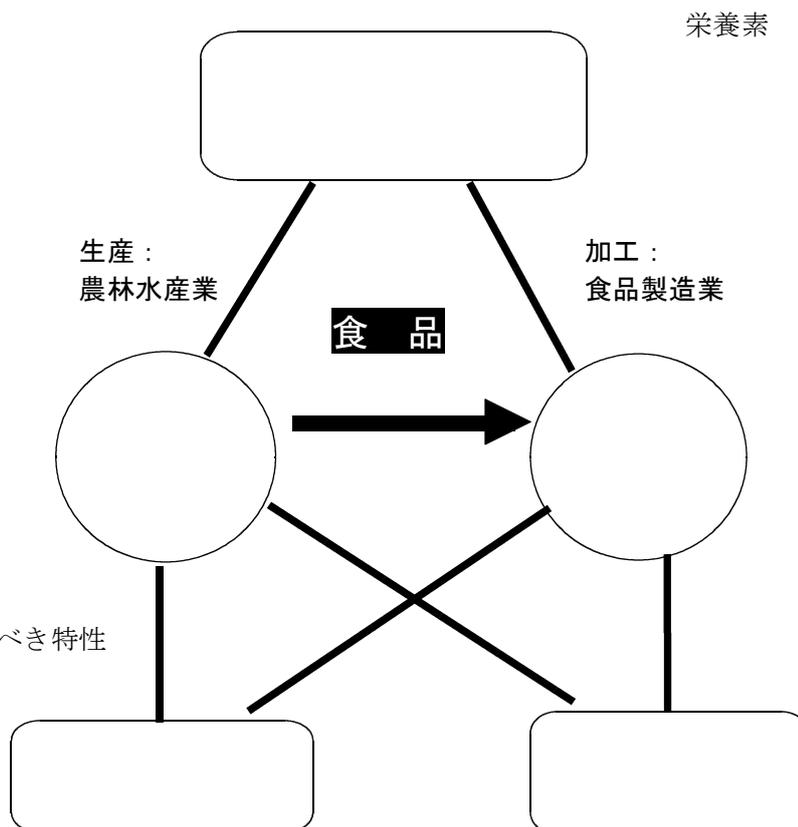
第1章 食品製造の意義と動向 P6～

1 食品製造の意義

問1 P6図1を参照し、下図に語句等を入れ完成せよ。

(1) 食品製造とその目的

1) 食品とは



食品の持つ機能性

問2 下線部に語句を入れよ。

- _____ → 第一次機能
_____ → 第二次機能
_____ → 第三次機能

2) 食品製造の目的 問3 P7を参照し、①～⑤を答え、それぞれ説明せよ。

①_____性	
②_____性	
③_____性	
④_____性	
⑤_____性	

(2) 食生活と食品製造

消費者ニーズと生活様式の変化

日本の経済は、1960年頃から大きな発展をとげ、各家庭の経済にも余裕が生まれ、レストランなどで食事をする家庭が増えた。

その後、共働き世帯が増加し、それにともなって、食事のしたくなどを初めとする家事の()がはかられることになった。

これらのことは、かつての大家族制のもとに、家族全員で一つのテーブルを囲んだ内食型の食事から、()産業の発展とともに()をうながすこととなった。

さらに、近年では、調理済みの食品を購入して家庭内で食べる()とよばれる形態が定着するようになっている。

外食についても、たんに食欲を満たす場所ではなく、食事を一つのレジャーや()としてとらえ、利用されるようになった。

このような消費者のニーズに対応するため、食品産業も、従来のような素材の加工を中心とした製造に加え、完成した()食品(図6)や()食品(図7)を()することが必要となり、また、つねに目新しい商品の開発が要求されるようになった。

2 食品産業の現状と動向

(1) 食品産業の分類と役割

食品産業の分類

食品産業は、通常は以下のように、数種の分類法をとり入れた方法がとられている。

まず、農・畜・水産加工に大別し、さらに区分して分類する。()は、原料によって穀類加工・大豆加工・園芸加工に分け、製品の種類により、精糖加工・食用油脂加工・デンプン加工・嗜好食品加工・調理済み食品等、加工技術によって発酵食品・冷凍食品・乾燥食品・包装食品などの製造業に分けられる。

(2) 日本の食品産業の特色

日本の食品産業 日本は、他のアジア諸国と同様に、①()を中心とした食文化圏にあり、食事の形態も②()や③()・④()を主体としたものであった。加工食品も これらを原料にしたものが多く、野菜や魚を利用した⑤()や⑥()、大豆や菜種からの⑦()などであった。なかでも、微生物をたくみに利用したしょうゆ・みそ・酒や納豆などの⑧()は、日本独特の伝統的な味を形づくってきた。特に、食用油や発酵食品の製造は、小規模ながら加工場の形をなし(図3)、食品産業の中心となっていた。

明治維新以降、欧米の文明がはいるようになると、⑨（ ）・⑩（ ）・⑪（ ）などの近代的な加工技術が導入され、日本の食品産業は、徐々に発展をとげるようになった。

さらに、第二次世界大戦以後は、⑫（ ）を中心とした⑬（ ）の食形態がもたらされ、それにもなって加工食品も、パン・乳製品・肉製品・果汁・清涼飲料などが、大規模に生産されるようになった。このようななかで、従来の伝統的な食品加工の分野でも、工場は近代化し、規模も大きくなっている（図4）。

一方、伝統的な、ごく小規模な加工も、根強く続けられ、各地域独特の手づくりの味を消費者に提供している（図2）。

（3）食品産業の動向と課題

1）食品産業の動向

日本の食品産業の出荷額は、全製造業出荷額の約10%を占めていて、過去50年間つねに一定しており、日本の産業のなかで最も安定した位置を保っている（図5）。

食品産業のなかで、欧米型の加工食品は近代的工場が多く、規模も大きいいため、主要な地位を占めている（図6）。

一方、日本の伝統的な食品産業は、数のうえでは圧倒的に多く、生産量も順調にのび、工場の規模を問わず近代化も進められている。さらに、消費者から、"自然""天然""手づくり""本物"といった要望も根強く、各地方の食文化に根ざした伝統的な食品の製造もさかんである。

「日本型食生活」とは(まとめて下記へ記入)

2）食品産業の課題

食品産業の課題としては、食品の安全性、環境問題と加工原料の供給である。

◆ 安全性の確立

日本の一部の工場が導入

HACCPシステム → 正式名_____

ISO → 正式名_____

より多くの工場で導入するためには、製造業だけではなく、流通・販売にかかわるすべての関係者が、安全性についての意識と、安全確保に必要な知識・技術を、つねに身につけておかなければならない。

◆ 環境汚染

工場で除かれた食べられない部分の処理、工場排水処理施設から生じる汚泥の処理など、環境に対する配慮も食品産業にとって重要な課題である。

しかし、現在、最も問題となっているのは、包装容器の処理に関することである。

リサイクル可能な容器の使用促進、()容器（図7）の研究など、検討すべきことがたくさんある。

また、日本のような輸入国では()もつねに考慮に入れておくべきである。

◆原料の供給

日本の穀物自給率は、() % と非常に低い(図 8)。また、食品加工原料も輸入品のほうが安価で、供給も安定していることから、自給率が低い(図 9)。本来、農業・漁業と食品産業は食料供給の両輪であり、食料の自給は国家の重要な基本である。

加工原料も、できる限り国内産を使用することが求められている。

日本の食料自給率 100%の食品を答えよ。

--