



毎日の食卓には、いろいろな加工食品が並べられている。

# 1

## 食品製造の意義

- 目 標 ・「食品」について、正しく理解する。
- ・なぜ、食品を加工しなければならないかを学ぶ。
- ・消費者のニーズに対応する必要性を知る。

### 1 食品製造とその目的

#### 食品とは

人は、生命を維持するために動物や植物からつくられた食物を食べる。食物

中の成分は、消化器官で分解吸収され、血となり肉となって、人のからだを維持し、エネルギー源となって活動を支えている。したがって、食物は何らかの栄養性を備えていることが求められる。

また、食品は目でみて美しく、食欲をそそる香りとよい食感があり、食べておいしいなど、高い嗜好性を備えていることも要求される(図1)。

食品のもつ機能性からみた場合、栄養性を第一次機能、嗜好性を第二次機能、病気の予防や治療などに関与する生体調節機能を第三

次機能とよんでいる。

一方、動植物やきのこには、人に有毒な成分を含むものがあり、また、収穫後や加工されたあとでも、微生物や化学物質による害が発生する場合もある。生鮮食品・加工食品を問わず、摂取する段階で人体に有害なものは、食品とはいえ、つねに安全でなければならない(図1)。

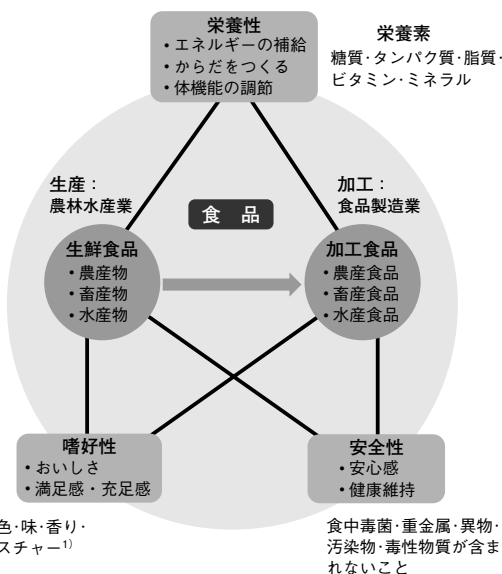


図1 食品が備えるべき特性

1) →p.18 側注①

## 食品製造の目的

食品製造は、食品素材を加工し、次のようなことがらをつけ加えることを目的

的に行われる。

①幕の内弁当類、飲食店におけるランチ、調理パンなど、その中に複数の食材が組み合わせられた調理済み食品を**複合調理食品**という。



乾燥することによって長期保存ができ、うま味成分が濃縮され、日本の各種料理に欠かせない食材となっている。  
図2 しいたけ(上)と抹布(下)

◆**貯蔵性** 食品は、一般に新鮮なものほどおいしいといえる。しかし、そのままの形で、長期間にわたって品質を保つのは**困難**である。<sup>5</sup>

そのため、食品素材を乾燥・塩漬け・びん詰・缶詰・冷蔵・冷凍など、さまざまに加工して貯蔵性を高める工夫を行ってきた。貯蔵性がよくなることにより、**腐敗**によるむだや危険性をなくし、また、**遠隔地**への輸送が可能となるため、生産地や収穫期がかたよっている場合でも、季節を問わず、消費者への供給が可能となった(図2)。<sup>10</sup>

◆**利便性** 食品の素材には、そのままでは利用できないものが多い、これを消費者が利用しやすい形に加工しなければならない。そのため、**精米・製粉・精糖・製油**などが行われる(図3)。

◆**嗜好性** 菓子類・清涼飲料などは、消費者の好みをより満足させるように、嗜好性を高めた加工食品である。<sup>15</sup>

◆**簡便性** 加工食品は、食べられない部分を除いてあるので、むだがなく、経済的である。さらに、近年は、家庭でほとんど手間をかけずに食卓にのせられる、各種の**調理済み食品**がつくられている<sup>①</sup>(図4)。

◆**栄養性** 栄養にすぐれた原料を組み合わせたり、有効成分を添加し、健康の維持・向上と、さらには、病気の予防効果を期待した食品がつくられている。<sup>20</sup>

◆**その他** 酒類・みそ・しょうゆ・チーズなどの**発酵食品**は、原料とは異なる形に加工され、原料にない特性をもった食品である(図5)。



図3 テンサイとテンサイ糖



図4 調理済み食品



図5 いろいろなチーズ

## 2 食生活と食品製造

### 食生活と加工食品

食料の入手は、狩りよう・採集によって自給していた時代から、農業や牧畜

の発展により、専門の生産者が生まれ、生産地域もかたよるようになった。すると一方では、新鮮で安全な食品を消費者が入手するのが困難となった。そのため、食品素材に何らかの手法しゅほうを施した加工食品が作られるようになった。その結果、消費者はいつでもどこでも、おいしくて貯蔵性のある、安全な食品を入手できるようになって、豊かな食生活が送れることとなった。

### 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簡便化がはかれることになった。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ないしょくの食事から、外食産業の発展とともに外食化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なかしよく中食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ファッションとしてとらえ、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、完成した調理済み食品(図6)や半調理食品(図7)を多品目少量生産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。



図7 半調理食品



図6 調理済み食品