

地域会場 八王子 講演会

★「缶詰には缶(感)動が詰まっている！」

- ・日 時：平成25年11月30日(土) 14:00~16:00
- ・場 所：八王子市生涯学習センター5階 クリエイトホール
- ・講 師：黒川 勇人さん(缶詰博士・ものづくりナビゲーター)
- ・主 催：東京都消費者月間実行委員会・八王子市
- ・参加人数：123人



<プログラム>

- 14:00 開会挨拶 東京都消費者月間実行委員会委員長 笹浪 真智子
八王子市消費生活センター所長 山崎 寿子
- 14:10 講演 「缶詰には缶(感)動が詰まっている！」
- 15:40 質疑応答
- 15:55 閉会挨拶 八王子市消費者団体連絡会会長 坂本 光弘

「缶詰」といえば、「保存食」というイメージですが、実は奥深くて、私たちの食卓を彩ってくれる逸品なのだそうです。缶詰博士こと黒川勇人さんをお招きし、缶詰にまつわる感動的なお話を伺いました。

以下、講演会概要です。

1、挨拶は「かんにちは！」から

「みなさん、かんにちは！」挨拶を言う時は迷わずに「かんにちは」と言ってください。缶詰には缶(感)動が詰まっています。駄洒落ですが、社会の潤滑油にもなる駄洒落を見直しませんか？

さて、缶詰は加熱調理しなくても、立派な一品になる便利なものです。例えば、お弁当箱にサバ水煮の缶詰をただ詰めるだけでお弁当ができてしまいます。オリーブオイルやポン酢をかけたり、チーズやトマトを添えたりして、家呑みにも、ピクニックにも缶詰が役立ちます。



2、知られざる缶詰の魅力

★その1 缶詰ブームがやってきた

- ① 近年、缶詰のレシピ(料理)本が続々と発行されています。新聞記事でもサバの水煮缶がダイエットに最適だと紹介され、供給が追いつかずに品薄になっています。1週間に1本は缶詰の特集をやっています。
- ② サバ水煮缶は、骨ごと食べられるので、サバを家で煮て食べるよりカルシウムの摂取量が約2.6倍になります。その上、健康によいオメガ3(DHAやEPA)脂肪酸も入っているため、特に妊婦さんには摂取してほしいです。
- ③ NHKをはじめ、メディアに取り上げられていて、これはいまだかつてないことです。
- ④ そもそも雑貨店であって食品を扱っていない東急ハンズにおいて、「かんづめ万博」が開かれました。
- ⑤ お台場にある「東京カルチャーカルチャー」というイベントスペースで、酒類飲み放題の上、缶詰を自由に試食しながらステージのトークショーを楽しむイベントが開かれ、30代から40代の女性が一番多く集まりました。

このように、かつてないほど缶詰が注目されています。

★その2 200年以上変わらない合理性

① 誕生のヒミツ

「加熱して密封すると食べ物は腐らない」ことを、フランスのニコラ・アペール（1749年～1841年）が発見し、保存食品製造所を興しました。1804年アペールの保存法（瓶詰めでしたが）がフランス政府で採用されました。この1804年を世界的に缶詰の誕生年といえます。この基礎原理がイギリスに渡り、産業革命中の1810年ピーターデュランがブリキ缶による保存法で特許を取得しました。ここに今でいう缶詰が誕生しました。1812年にはイギリスのブライアン・ドンキンが世界初の缶詰工場を造りました。



② 缶詰が一般に知られるようになったきっかけ

1824年ウィリアム・エドワード・パリーが北極探検した時に携行したことから、世に知られるようになりました。この頃の缶詰は上と下をハンダ付けしており、缶切りはなくて、ノミとハンマーで切り開いていました。約50年缶切りがありませんでした。

その後、缶詰はアメリカに渡り、南北戦争（1861年～1866年）で大量生産されました。

③ 缶詰が日本にやってきた

1871年日本初の缶詰が、長崎の松田雅典（外国語教師）により誕生しました。松田雅典はフランス人のレオン・デュリーから手ほどきを受け、イワシ油漬け缶詰（今で言うオイルサーディン）を試製しました。その後、1877年（明治10年10月10日）北海道で開拓使石狩缶詰所にて、我が国初の缶詰商業生産が開始され、輸出産業の花形のひとつとなりました。

④ 日本で一般の人に缶詰需要が高まったわけ

日清・日露戦争で糧食（軍隊の食料）に使われたことから、缶詰の美味しさが一般に広まり、国内でも缶詰産業が盛んになりました。

⑤ 缶詰の製造工程

基本的なサンマ水煮缶の作り方

- 1、8～12月に南下するサンマを漁獲する
- 2、調整する（食べやすい大きさに切る）
- 3、生のまま缶に詰めて、塩水を入れ缶を密封する
- 4、加熱殺菌 115度で100分（一例）

ボツリヌス菌などを殺菌し食中毒を防ぐために高温で長時間加熱します。これによりサンマをまるで圧力鍋で煮るようにコトコトと煮たこととなります。中に菌が入っていないので保存料、殺菌剤がいりません。理論上は半永久的に食べられます。

ただし、缶が膨らんでいるものは密封性がなくなり、外から菌が入ってしまった証なので食べられません。

- 5、規定時間で冷ましてラベルを貼って
- 6、食べる
- 7、缶のふたの工夫 ふたに同心円状の輪っかがついています。これは実はバネになっています。缶を加熱するとわずかに熱膨張するので、そのふくらみを吸収する働きをしています。



★その3 缶涙！モルディブの恩返しツナ缶

インド洋の真珠といわれるモルディブ共和国は、298 平方キロメートルの土地に 32 万人のモルディブ人が住んでいて、首都のマーレは海拔 1 メートルです。

1970 年代に、ニッスイがキハダマグロやカツオでツナ缶工場を建設しました。その後モルディブ政府が工場を買い取り、ツナ缶はモルディブ唯一の輸出用加工食品となりました。日本は学校、病院の建設資金を提供するなど、モルディブの最大支援国となり、モルディブの人々は日本が大好きになりました。

2004 年スマトラ島沖地震でインド洋大津波が発生した時、日本が ODA で造った防波堤が首都を守り、死者はゼロでした。

2011 年の東日本大震災の時、モルディブ政府と国民がツナ缶を集めて、日本の被災地に送ってくれました。ツナ缶はモルディブの人にとって大変貴重な食料ですが、普通の缶からわざわざイージーオープン缶に詰め替えて 60 万余の缶詰を送ってくれました。さらに、36 時間のうちに日本円にして約 4,500 万円の義援金を集めてくれました。この国の経済規模からすると破格の金額です。

後日談ですが、今年食品の見本市が東京ビッグサイトで開かれましたが、その中のモルディブのブースに、津波ですべてを失ったけれどモルディブの缶詰のおかげで命が助かったという岩手出身の方が訪れ、モルディブの缶詰と感動（缶動）の再会をしました。

★その4 世界と日本のおもしろ缶詰の紹介

<世界>世界で一番臭いスウェーデンの「シュールストレミング（ニシン）」、ロブスターが 1 匹入っているカナダの「ロブスターの缶詰」、パッケージがお洒落なスペインの「ウニの缶詰」、サンドイッチの材料が入ったアメリカの「キャンドイッチ」があります。

<日本>八戸の「いちご煮（ウニとアワビの潮汁）の缶詰」、福岡の郷土料理「がめ煮（筑前煮）缶詰」、沖縄の B 級グルメ「タコライス」の素、大阪の「タコ焼き缶詰」があります。

★その5 タイカレー戦争が勃発？

いなば食品が 2011 年 9 月に、ツナたっぷりのタイカレー「ツナとタイカレー」の缶詰を発売しました。ツナ缶の新しいものを作ろうとしてカレー味にし、スパイスが豊富なタイ工場で製造し、ロコミで人気がありました。売れるとなると皆が参入してくるもので、2013 年 7 月に大手のマルハニチロ食品が「タイツナカレー（レッド&グリーン）」で参入し、トマトコーポレーションも「マイルドタイカレー」を販売しています。それに対して、いなば食品はタイを飛び越えてインドに注目し「チキンとインドカレー（バターチキン）」を 10 月に発売しました。

3、終わりに 缶詰とは、知恵と熱意と感動が詰まった、優れた加工食品であります！

4、質疑応答 会場からの質問に答えいただきました。

Q1：トマトの水煮缶の栄養は？加熱したら栄養がなくなるのでは？

A1：加熱によって失われる栄養素もありますが、もともと水煮缶に使うイタリアのトマトは生食用トマトに比べてリコピンが約 3 倍、βカロテンも約 2 倍多いです。サラダ用の丸いトマトも細長いトマトも栄養が豊富です。

Q2：ミカンの缶詰の汁を飲んでも良いですか？

A2：外側の皮を剥いたミカンは、まず酸性水の入った桶の中を通過させ、そのあとアルカリ水の桶を通過することで薄皮を分解します。さらに水さらしを充分に行うので、身体にとっての害はなくなります。そのあとでシロップに漬けるので大丈夫です。

Q3：ブリキの缶から、スズが溶け出しますか？

A3：フルーツや野菜の水煮の缶詰から微妙にスズが溶け出して、それにより色と風味が保たれています。スズは身体の中に蓄積されず、排出されるのでご安心ください。

Q4：缶そのものの素材は？

A4：良質、悪質はありません。素材は色々あり、アルミ缶や内側をコーティングしたものや、最新はプラスチック製もあり、新時代の缶詰と言われています。これは開けやすいし電子レンジで加熱できます。缶詰は密封されている間は長持ちしますが、開けたら持ちません。開けたら普通の一品料理と考えます。食べ残しは、清潔な容器に移し、ラップをして冷蔵庫で常識的な期間保管します。

5、参加者アンケートより

- *缶詰は大変安全で栄養価の高い食品だと分かり、缶詰を見る目が変わる内容でとても楽しかったです。
- *先生の食べ物に対する温かい気持ちに触れ、食べ物をじっくり味わいながらいただくと思いました。感謝、缶謝です。
- *食材が色々ある中で、新たに食卓に缶詰を加えたいと思いました。缶詰にひと手間かけるのがミソで、薬味や調味料を加えると一品料理になることが発見です。
- *缶詰の歴史や特性がわかり、これから大いに活用したいと思いました。
- *缶詰の基本から応用、国際関係まで多様な知識を教えていただき、缶詰には感動があることが分かりました。
- *モルディブ共和国との関係を知りませんでした。日本のことを思ってくれる国が世界にあるということが非常に嬉しく、感動しました。

以上