

C o n t e n t s

特集 缶 そのすべて

- 4 **缶詰は愛の担い手**
小泉 武夫氏 (東京農業大学名誉教授)
- 6 **缶詰の誕生**
監修 池田 昌男氏 (大和製罐株式会社顧問)
- 10 **缶詰アラウンド・ザ・ワールド**
- 12 **キッチン オブ ザ ワールド・タイをゆく
パイン缶ができるまで**
- 18 **洗練された反復の美**
—アンディ・ウォーホル キャンベル・スープ缶
林 卓行氏 (玉川大学芸術学部准教授)
- 20 大人の社会科見学
缶コーヒー
薫り高き味わいはこうして生まれる
- 26 **スチール缶リサイクル**
ごみの減量化と環境負荷の低減を目指して
- 28 グローバル現場探訪
**地産地消型ものづくり
新日鉄住金のブリキ事業**
- 30 グローバル現場探訪
PATIN
中国の旺盛なブリキ需要に応える
- 34 News Clip
新日鉄住金グループの動き

新日鉄住金株式会社 広報誌 季刊 新日鉄住金

Vol.6 2014年5月16日発行

〒100-8071 東京都千代田区丸の内二丁目6番1号

TEL.03-6867-4111 <http://www.nssmc.com/>

編集発行人 総務部広報センター所長 高橋 望

企画・編集・デザイン・印刷 株式会社 日活アド・エイジェンシー

- 本誌掲載の写真および図版・記事の無断転載を禁じます。
- ご意見・ご感想をぜひ綴じ込みはがきでお寄せください。

缶 そのすべて

旬の食べ物を大量に手に入れても、うまく保存できなければ腐らせてしまいます。そのため人類は食べ物を乾燥させたり、塩漬けや燻製にしたり、発酵させたり、さまざまな保存法を生み出してきました。そこへ約200年前に登場したのが缶詰です。食べ物本来の味を損なうことなく、旬の食材を長く保存できて、さらに食糧の大量生産・大量輸送も可能にした缶詰は、私たちのライフスタイルを変える画期的な発明でした。現代では冷蔵庫や冷凍庫で食材を保存できるようになり、多様な容器も登場していますが、缶詰は食文化の一つとして世界中に息づいています。その食文化を包み育んできたのが鉄のチカラなのです。

