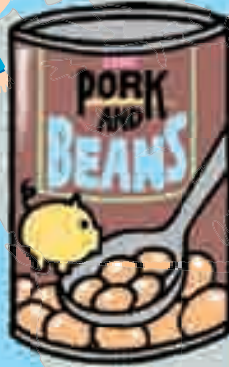


アメリカ

代表的な家庭料理であるポーク&ビーンズはスーパーの缶詰売り場の定番商品。



日本

東京や大阪で缶詰料理を提供する「缶詰bar」が増えている。



タイ

まぐろ類缶詰の生産量で世界一を誇る。



メキシコ

オレンジジュースの色や味、ビタミンCなどの栄養素を缶の遮蔽特性が守っている。

ペルー

道路事情が悪く、輸送時のダメージを防ぐため牛乳も缶詰で売られる。



缶詰 アラウンド・ザ・ワールド

缶詰は世界各地でつくられている。まぐろ・さけなどの魚介類、みかん・桃などの果実類、コーン・トマトなどの野菜類——その種類は1,200種類以上にのぼると言われている。日本では保存食というイメージが強いが、アメリカでは1人1週間当たり5.5缶が食べられているそうだ。この数字は日本の10倍以上に相当する。またヨーロッパでも4倍以上も消費されている。ブリキの缶詰は世界の人々の食生活を豊かにしている。



フランス 農業国でもあるだけにオリーブや
マッシュルームといった野菜の缶詰
が多くつくられている。



スペイン
地中海や大西洋の新鮮
な魚介類がたっぷり詰
まっている。



中国
朝食に欠かせないお粥を
手軽に食べられる缶詰が
人気だ。



インドネシア
ラマダン明けのエネルギー補給に
クッキー缶が人気だ。

美味しさを包み守るブリキ

なぜ缶詰は世界でこれほどつくられ、食べられているのか。その理由の一つに、衛生的で安心・安全な食品であることがあげられる。中味を密封した後真空で加熱殺菌するため、殺菌剤や保存料が使われていない。さらに家庭で調理するより、栄養価を高く保つことができ、食中毒になる恐れも少ない。

缶詰の殺菌方法は中味によって異なるが、その過程で大きな圧力が加わるため、缶にはかなりの強度が求められる。ブリキでつくられた缶は、他の容器と比べて高い強度を持ち、構造的にも十分耐えることができる。その強さは針で刺しても穴が開かないほどだ。持ち運びや輸送時における衝撃に対しても変形しにくく壊れないため、商品として扱いやすいメリットがある。

こうした缶の丈夫さは、缶詰の品質を長期間にわたり保つことを可能にしている。生鮮食品は時間が経てば腐ってしまう。しかし缶詰は密封されているため、微生物の侵入や繁殖を防ぐことができる。缶詰の賞味期限は通常3年だが、イギリスでは114年間保存された缶詰が十分食べられたと報告されており、優れた保存性が実証されている。

さらに缶詰は常温で貯蔵できるため、輸送や保管のとき冷蔵設備を必要としない。輸送コストを下げ、冷蔵庫のない地域でも保存でき、冷蔵に伴うエネルギー消費やCO₂排出の抑制につながる。食べ終わった後も、日本ではあき缶を分別排出すれば必ずリサイクルされている。

また賞味期限が長いロスが少ないことも見逃せない。国連食糧農業機関(FAO)の報告書によれば、世界の食糧廃棄率は生産量の3分の1にのぼる。缶詰は食品ロス低減にも貢献する。

地球環境にやさしいブリキの缶詰が、私たちの食生活を豊かにしているのだ。