

大量生産を前提としたモノづくり

日本初のレトルト食品

開発と技術の連鎖



Mitsuo Emoto

[プロフィール]

1949年生まれ、岡山県出身。72年大塚化学(株)入社。77年大塚食品(株)へ移籍、研究所、開発部、生産技術部、市場開発部、マーケティング部、生産技術本部に勤務。2014年に大塚食品(株)退社後、日本食品技術(株)設立。専門は栄養製品、経腸栄養剤(医薬品)、流動食、レトルト食品、冷凍食品。ISO 9001・ISO 22000審査員補。ワインアドバイザー(一般社団法人日本ソムリエ協会)。11年より食品技術士センター会長。

レトルト食品は、アメリカ陸軍が軍隊食として実用化した技術といわれている。缶詰と異なり、ポケットに入るサイズで携行に便利、開封が容易、食後の容器の処理が簡単など利便性が高く、日本国内で備蓄食や災害食としての利用が進んでいるのも、これらの利点があるからであろう。

レトルト食品を国内で最初に一般商品として市場展開したのは筆者の所属していた企業だった。商品はカレーで、医薬品製造技術であるレトルト殺菌技術と、新たに開発されたレトルトパウチのフィルムによって、一般市場に適した商品となった。また、物業関係では異例ともいえる連続生産設備による大量生産体制を確立し、レトルト食品市場の活性化に貢献した。

入社当時はレトルト食品の品質管理で朝も昼も試食、寮に帰ってもレトルトの夕食という日も多かったが、当時の味に比べ、最近の商品は格段においしさが保たれている。レトルト殺菌時の温度による製品劣化対策、レトルトパウチの臭い除去、酸素バ



リア性の材質進化などで、劣化防止レベルの向上が達成されたことによる。

食文化の重要な位置を占めるようになってきたレトルト食品だが、今後の開発競争は熾烈なものになりそうである。(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会などの働きにより設備と技術が一般化したことから、多くの企業が参入して多様化と低価格化が進み、この業界で利益を挙げるのは困難となっている。アイデアや生産効率改善、OEM委託加工、人件費低減などにより業務を維持していかなければならない。

その後に開発を担当した栄養調整食品の製剤化では、顆粒製品の設備発注直前に溶剤化技術を並行して確立することが決まり、急きょレトルト連続生産設備を導入した。レトルトの開発は新しい経験で悪戦苦闘したが、失敗を重ねた種々の技術がこれをきっかけによみがえり、業務の相関性を意識した。直接関連がないと思われる業務でも、真摯に達成していけば次の商品開発に役立つという経験をさせてもらった。