



## かんづめの中身は、なぜくさらないの

### 食べ物を長く保存できるかんづめ

かんづめは食品をかんにつめて、みつぶうし、熱を加えて殺菌したものです。食品をつめてから、かんの中の空気をぬき、外から完全に空気が入りこまないようにします。さらに、熱を加えて菌を殺します。このため、外から食品をくさらせる菌などが入らず、食品がいたまないのので長く保存することができるのです。

### かんづめの原理を初めて発見したアップール

1804年、フランス人のニコラ・アップールが、びんに食品をつめ、加熱殺菌して食品を長持ちさせることに初めて成功しました。1810年に、今度はイギリス人のピーター・デュランドがブリキのかんを使って、かんづめを作るのに成功しました。

日本でかんづめが初めて作られたのは、1871年（明治4年）、松田雅典がフランス人デュリーから、いわしの油づけのかんづめを教わって作ったといわれています。

現在、かんづめの種類は肉・魚・野菜・くだもの・スープが多く、1000～1200種類くらいあるといわれています。（監修 青木国夫）

#### ●かんづめのマークの読み方

