

4月28日は「缶ジュース発売記念日」。

今から65年前の1954（昭和29）年のこの日、明治製菓から日本発の缶ジュース「明治天然オレンジジュース」が発売されたことに由来しているとされています。

ジュースの定義とは？

現在発売されているジュースには明確な定義があり、1967年末に改正されたJAS法を基に「果汁100%のもの以外は、『ジュース』という名称で販売できない」ということになっています。

つまり、果汁が入っていても100%ではないものや、コーラやサイダーなどはジュースではなく、表示上も果物の断面やしずくの使用が禁止されています。

また、近年生産が急増している果汁・野菜ミックスジュースは果汁50%以上で果汁と野菜汁のみのものを指すほか、トマトやニンジンジュースは野菜汁100%で添加物として食塩のみが認められています。



初めての缶ジュースには缶切りがありました

日本で始めて発売された缶ジュースは今と異なり缶詰と同じ形状だったため、飲み口と空気穴を開けるための小型の缶切りが付いていました。

その後、ジップトップと呼ばれる方式を改良し、タブを起こして引きはがすプルタブ式が主流となりましたが、今度はプルタブのポイ捨てが問題となり、1989（平成元）年から現在のタブが離れないステイオンタブ式に切り替わり現在に至っています。

市販のジュースの作り方は3種類

- フレッシュ：果物をその場で絞り、殺菌などの加工をせずに提供するもの。
家庭以外では一部の喫茶店などでしか目にしませんが、最近はその場でジュースを作って提供するジュースバーが増え、気軽に口にすることができるようになりました。
- ストレート：果汁をそのまま絞って殺菌し商品にしたもので、果汁そのものの酸味や苦味なども含めてフレッシュな本来の味が楽しめます。反面、濃縮還元比べてコストがかかるため、価格が高いというデメリットがあります。
- 濃縮還元：輸送などでコストがかかることを考え、果汁から水分を飛ばしペースト状にして冷凍、加工時に水分を加えることで元の濃度にする製造方法です。
濃縮の過程で香りが飛んでしまうため香料が加えられるほか、5%までの砂糖や栄養素を加えることが認められています。
原産国が海外の場合、現地で加工して輸入する際に大幅な輸送コストの削減ができ、安定供給にも繋がることから最も普及しています。

