

果実飲料の変遷 Changes in fruit beverages

川村 和彦
一般社団法人日本果汁協会

1. 要約

果実飲料の制度、生産・消費、原料果汁(最近のオレンジ果汁の不足・高騰等)及び研究内容の変遷などを紹介。

2. 内容

(1)戦後の果実飲料の広まりとともに、業界団体設立と各種制度の設立

終戦とともに進駐してきた米軍は、これまで我国で市販されていなかった様々な物資を持ち込んできた。その中には、コーラなどの炭酸飲料の他、オレンジ飲料も含まれていた。それが国内で一般販売が認められたことと前後して、国産果実を原料とした果実飲料を生産・販売しようとする動きが胎動してきた。これらの動向を踏まえ、1954年に日本果汁協会(以下「本会」)が設立された。

その後、1962年に「果実飲料の日本農林規格」、1971年に「果実飲料等の表示に関する公正競争規約」が制定され、1992年にはオレンジ果汁の輸入自由化がなされた。果実飲料の業界として種々の課題に対応してきた70年であった。

(2)果実飲料の生産・消費

この70年、清涼飲料は多様化して発展してきた。その中で、果実飲料は、最近では無糖系飲料が好まれる傾向により苦戦している面もあるが、一定の市場規模を確保している。生食用果実と競合することなく果物の栄養をいつでもどこでも提供できる簡便性があり、更なる需要の増加に期待したい。

(3)原料果汁の状況

我国で消費される果実飲料の原材料果汁は、果物の種類にもよるが、国産果汁が1~2割、輸入果汁8~9割である。国産果汁は消費者によって選択されるものの、国内果実生産量の減少傾向、また、その多くが生食用に向けられるので、国産果実の加工向けは年により大きく変動する。一方、TPP等の貿易協定による輸入関税の引下げによる国産果汁への影響は見られない。

輸入果汁も各国の果実の作況や輸入価格等により変動するので、収穫時期の異なる北半球や南半球の多様な国々から輸入されている。しかし、最近の課題はオレンジ果汁の不足と、その価格高騰であり、その要因等について紹介する。

(4)果汁及び果実飲料研究の時代推移

本協会は1950年代後半から、今日まで果汁技術研究発表会を毎年実施しており、その研究発表の中から日本果汁協会賞を授与している。その受賞発表の傾向は、時代とともに大きく変わり、当初は大学での研究が、2000年頃までは国や県の研究機関が、近年は果汁関係企業を中心に大学や国・自治体の研究機関との共同研究が多く受賞している。研究内容は、当初は、果汁の一般成分や製法に関するものが多かったが、近年は機能性成分や果実飲料の摂取による健康面の疫学研究などへ多様化している。