



「(即席麺が)全世界の国民の生活に役立っていることは大きな喜び。こうした価値を更に高めていくことが重要だ」(安藤宏基日清食品社長)。03年度世界総務費推計約652億食、生産額約440億(約米3億石)というマーケットを誇る即席麺。「2010年には千億食が予想される」(安藤社長)というように、日本発祥だが46年の世界的食品に成長した。

世界ラーメンサミット

「(即席麺が)全世界の国民の生活に役立っていることは大きな喜び。こうした価値を更に高めていくことが重要だ」(安藤宏基日清食品社長)。03年度世界総務費推計約652億食、生産額約440億(約米3億石)というマーケットを誇る即席麺。「2010年には千億食が予想される」(安藤社長)というように、日本発祥だが46年の世界的食品に成長した。世界を代表的なメーカー10社、1協会が一貫に合し、業界の抱える世界的な共通課題について意見を交換、親交を深める「第4回世界ラーメンサミット/世界ラーメン協会総会」が3月9、10の両日、世界最大のラーメン生産・消費国であり自覚ましい経済成長を遂げる中国・上海市で写真①のシャングリラホテルで開かれた。

サミット参加メンバーは、協会員である日清食品(日本)、エー・ダブリュー・ビー(オーストラリア)、ネスレ・A・S(スウェーデン)、ニッシーアジア、モトアリエントス(ブラジル)、農心(韓国)、統一企業(中国)、サハ・バクテラ(インド)、インド・インダ(インド)、ユニバー・ベストフード(イギリス)、ユニバーサル(ロビネン)、日本即席食品工業協会。このほか、中国内外のメーカーが参加。日本からはオプザパーとしてサンヨー食品、明星食品、エースコック

サミット参加メンバーは、協会員である日清食品(日本)、エー・ダブリュー・ビー(オーストラリア)、ネスレ・A・S(スウェーデン)、ニッシーアジア、モトアリエントス(ブラジル)、農心(韓国)、統一企業(中国)、サハ・バクテラ(インド)、インド・インダ(インド)、ユニバー・ベストフード(イギリス)、ユニバーサル(ロビネン)、日本即席食品工業協会。このほか、中国内外のメーカーが参加。日本からはオプザパーとしてサンヨー食品、明星食品、エースコック

[上海宣言] 林蒼生議長

日本の消費者に近づく味の即席麺を開発してきた。21世紀に入り、われわれは早く製品の低炭素を脱出し、自然環境の保護、地球資源の有効利用などの問題を考え、それと同時に世界的・国際的テロ活動の駆除と地域紛争の平和的解決、自然災害の克服などの問題に対し、確実かつ有効な措置を取るべきが求められている。

「第4回世界ラーメンサミット/世界ラーメン協会総会」の終了に際し、私は即席麺業界一同を代表し、「21世紀を担う、われわれは」の健全な事業活動を通じて、世界の人々の健康、安全、平和、豊かのために貢献する。

世界ラーメンサミット

「第4回世界ラーメンサミット/世界ラーメン協会総会」の終了に際し、私は即席麺業界一同を代表し、「21世紀を担う、われわれは」の健全な事業活動を通じて、世界の人々の健康、安全、平和、豊かのために貢献する。

「世界をどこでも同じ品質の製品がでるようになる」というのが、即席麺業界の共通の願いだ。今後は、中国の協会内で話を進めていくことになるが、大変意欲を示した。

世界に向けて価値をアピール

「世界をどこでも同じ品質の製品がでるようになる」というのが、即席麺業界の共通の願いだ。今後は、中国の協会内で話を進めていくことになるが、大変意欲を示した。

「世界をどこでも同じ品質の製品がでるようになる」というのが、即席麺業界の共通の願いだ。今後は、中国の協会内で話を進めていくことになるが、大変意欲を示した。

652億食に拡大した即席麺

世界に向けて価値をアピール

「世界をどこでも同じ品質の製品がでるようになる」というのが、即席麺業界の共通の願いだ。今後は、中国の協会内で話を進めていくことになるが、大変意欲を示した。



「世界をどこでも同じ品質の製品がでるようになる」というのが、即席麺業界の共通の願いだ。今後は、中国の協会内で話を進めていくことになるが、大変意欲を示した。

II. 研究成果の刊行に関する一覧表

著者氏名	論文タイトル名	書籍全体の編集者名	書籍名	出版社名	出版地	出版年	ページ
和田 俊 後藤直宏			食品機能学 脂質	丸善株式 会社	東京	2004	1-227

雑誌

発表者氏名	論文タイトル名	発表誌名	巻号	ページ	出版年
N. Gotoh, A. Iwasawa, J. Yokota. And S. Wada	Distribution of proxide value and acid value in instant noodles collected in the commercial market of the world.	J. Food Process. Pres.			2004 (submitting)
N. Gotoh, H. Watanabe, R. Osato, A. Iwasawa, K. Inagaki and S. Wada	New sght on the pssibility of the nurotoxic bhavior afected by the oidized cmpounds in fts and ols	J. Oleo Sci.			2005 (printing)
N. Gotoh, H. Watanabe, R. Osato, A. Iwasawa, K. Inagaki and S. Wada	Novel approach on the risk assessment of oxidized fats and oils for perspectives of food safety and quality (I) - Oxidized fats and oils induces neurotoxicity relating pica behavior and hypoactivity -	Food Chem. Toxicol.			2005 (submitting)
N. Gotoh, H. Watanabe, R. Osato, A. Iwasawa, K. Inagaki and S. Wada	Novel approach on the risk assessment of oxidized fats and oils for perspectives of food safety and quality (II) - Sub acute toxicity test with oxidized fats and oils -	Food Chem. Toxicol.			2005 (submitting)
N. Gotoh, H. Watanabe, R. Osato, A. Iwasawa, K. Inagaki and S. Wada	Variation of factors on oxidation of fats and oils in processed food stored under several kinds of conditions				2005 (preparing)
N. Gotoh, H. Watanabe, R. Osato, A. Iwasawa, K. Inagaki and S. Wada	Review: Toxicity of oxidized fats and oils				2005 (preparing)

III. 研究成果の刊行物・別刷

分冊(2/2)に掲載した。