

粉末・冷凍山芋まで、厳選された原材料と最新の技術を。

徹底したトレーサビリティが当社の誇りです。

株式会社サンライフーズ 048-600-3772 FAX.048-600-3773 http://sunrai-foods.com/

# 全国乾麺新聞

発行所 全国乾麺新聞社 郵便番号 103-0026 東京都中央区日本橋兜町15の6 電話(3666)7900 FAX(3669)7662 編集発行人 安藤剛久 (毎月1回25日発行) 定価 1部 300円



一高尾会長あいさつ



一農水省神井課長あいさつ



一製粉協会新妻会長あいさつ



一乾杯・全通連前場会長

第59回通常総会では、井上議長のもと第1号議案から第10号議案のその他まで、附議した提案通り全てが承認された。高尾会長は「厳しい環境となつていま



一第59回通常総会

求、原料原産地表示、HACCPの義務化等業界が混乱しないよう対応。乾めん業界の発展を期したい」と挨拶した。平成29年度事業計画の概

要は、定款第7条に定める各事業を実施するとして、乾めんの生産量及び消費量の普及拡大並びに所属員の経営の安定等を促進するため、安全、安心の確保、品質安定、安価への対応、法令順守、企業の社会的責任(CSR)、企業行動規範に

## 第59回通常総会開催

### HACCP義務化・原料原産地表示の対応を

全国乾麺協同組合連合会(会長高尾政秀氏)では4月25日、東京・鉄鋼会館において第59回通常総会を開催した。農水省、関係団体、製粉会社、商社が出席、平成29年度の事業を決定した。

成25年からコラボしている乾したけ業界と春・夏・秋・冬全が乾めんの「旬」であることを訴え、普及啓蒙を図る。高齢化社会への商品提供、調理・簡便性への模索。7月7日「七夕・そうめんの日」を乾したけ業界とコラボPR事業の充実。夏越しの行事食として

「展示会」等への参加。全国乾麺協同組合連合会情報機関として「全国乾麺新聞」の充実。各組合・組合員・賛助会員及びKFCと連携して乾めんの普及啓蒙の模索。異業種等とのコラボレーションの模索。乾めんの輸出促進。ホームページの充実。あらゆる機会をとらえ乾めん消費拡大に努めることとしている。

は、PL保険及び生命共済の積極的なPRをすることにも、解散の決定している。厚生年金基金加入者に対し、精算事務等において不安を起ささないよう努め、フォローアップに努めたい。表彰については、乾めん業界に対して顕著な功績・貢献のあった者を各組合等から推薦して貰い、「乾めん・オブ・ザ・イヤ」の表彰制度を継続していく。本年度は、3年振りに機械製乾めんの技能検定が後期(平成29年9月から平成30年3月)に実施するので、多くの受検者を募りたいと

## 七夕

今年の七夕の開花はいつもの年とちょっと違った感じでした。東京の開花が3月21日、何と鹿児島は4月5日だった。桜前線もいそいそと北の国へ。北の国と言えば、富良野・美瑛などは北海道ならではの風景であると思う。近年の外国からの観光客の行儀が悪く、美瑛の丘に傾きながら頑張っていた哲学の木が、持ち主によって切り倒されたニュースを昨午見た。最近、都内でも出張先でも多くの外国人観光客を見る。有名な観光地となればなおさらである。確かに、行儀の良い外国人観光客ばかりではない。かつて、日本人も世界へ観光に出かけた時はどうだったか?中国人の爆買が話題になったこともあったが、当時の日本人も世界各地で爆買していたようである。これから2020年オリンピック開催に向けて、多くの外国人観光客が来日すると思う。インバウンドの期待があるから、外国からの観光客はたいに歓迎したい。桜の話が外国人観光客の話へそれが、日本全国お花見の季節。そこで、時節柄、お花見に欠かせないお酒・花見酒のお話。

「そうめん」を七夕に食す習慣(つけ)は「7月7日にそうめんを食べると願いごとが叶う」。「または、「健康に夏を乗り切る」等「健康」等)を訴え、普及拡大に努めたいとい

「そうめん」を七夕に食す習慣(つけ)は「7月7日にそうめんを食べると願いごとが叶う」。「または、「健康に夏を乗り切る」等「健康」等)を訴え、普及拡大に努めたいとい

**NIPPON**

めん用粉 めんたくみ  
生地伸びが良く作業性が抜群です。飽きがありなめらかで弾力に優れた食感が特長です。手打ちうどん専用粉の決定版です。

中華めん用粉 特ことぶき  
当社の代表的な中華めん用粉です。なめらかでコシの強い食感に仕上がります。

日本製粉株式会社 <http://www.nippon.co.jp>

東京支店 TEL.(03)3350-2440-1 高松営業所 TEL.(087)851-5220  
関東支店 TEL.(03)3350-3604 広島支店 TEL.(082)243-2200  
仙台支店 TEL.(022)711-1157 福岡支店 TEL.(092)451-5711  
名古屋支店 TEL.(052)203-1243 札幌支店 TEL.(011)261-2481  
大阪支店 TEL.(06)6448-5745

おいしいめん作りは  
まず小麦粉選びから。

日清製粉

北海道産地粉のもっちりした粘りと弾力。北海道の恵みが、麺を美味しくします。

**道産子**

(標準値) 灰分 0.36%  
粗蛋白 8.5%  
(重量) NET 25kg

日清製粉株式会社 営業本部営業部 〒101-8411 東京都千代田区神田湯町1-25 TEL.03-5282-6360  
会員制業務用お役立ちサイト e-創・食Club <https://www.e-sousyoku.com>

土三寒六常5升

○ 原料原産地表示の義務化を検討する消費者庁・食品表示委員会は3月29日、第2回原料原産地表示について協議。その前の、3月27日から原料原産地表示についてパブリックコメントを開始した。

○ 全国乾麺協同組合連合会では3月29日、平成28年度決算の監査会を開催した。同時に一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センターの平成28年度中間監査会も開催した。

○ 全国小麦粉実需者団体協議会は4月11日、日本製粉株式会社へ訪問。平成29年度の小麦粉拡大について協議をした。

○ ファベックス2017(主催・日本食糧新聞社)が、4月12日~14日の3日間、東京国際展示場(東京ビッグサイト)東展示場で開催された。

○ 一般財団法人食品産業センターは4月13日、定例連絡協議会を三會堂ビル会議室で開催した。原料原産地表示の義務化などについて説明。



— 高尾会長あいさつ —

**常務理事会開催**  
— 通常総会議案審議 —

全国乾麺協同組合連合会では4月4日、東京・製粉会館5階会議室で常務理事会を開催した。議事については、第59回通常総会へ附いて審議した。

議する議案について審議した。議案は第1号議案平成28年度事業報告、決算、第2号・3号議案平成29年度事業計画(案)及び平成29年度事業計画(案)、予算(案)などを提案内容について審議した。

平成29年度は、表示では原料原産地表示が義務化へ。消費者庁では、3月下旬からパブリックコメントを開始している進捗状況を説明。厚生労働省ではHACCPの義務化を決めた。そこで、第59回通常総会開催前に、厚生労働省の担当官からHACCPの義務化への概要の説明を受けることとした。

次回常務理事会は6月14日(水)を予定。

# 大手製粉会社小麦粉価格改定

製粉各社は4月11日、12日輸入小麦の政府売渡麦価の4月期からの5銘柄平均で4.6%引き下げられたことによって、業務用小麦粉の特約店向け仕切り価格の改定を発表した。強力系及び国内産小麦100%小麦粉は値上げ、そして中力粉は値下げ発表となった。改定時期は平成29年6月26日の出荷分からとしている。

## 大手製粉4社の小麦粉価格改定額

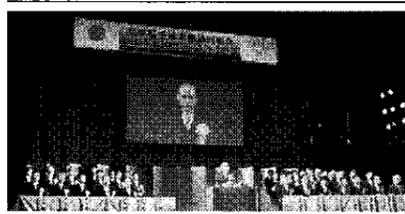
会社名	種類	25kg当たり	
		強力系小麦粉	中力・薄力系小麦粉
日清製粉株式会社		155円	▲45円
日本製粉株式会社		155円	▲45円
昭和産業株式会社		155円	▲45円
日東富士製粉株式会社		155円	▲45円

枠内の価格改定額には消費税は含まれていない。

## 創立130周年を盛大に

### 兵庫県手延素麺協同組合

兵庫県手延素麺協同組合(理事長井上猛氏)は4月20日、兵庫県姫路市・兵庫県立武道館第一道場で創立130周年記念式典、第2道場で全国手延素麺品評会を、130周年記念祝賀会をホテル日航姫路で開催した。



— 130周年式典 —



— 井上理事長あいさつ —

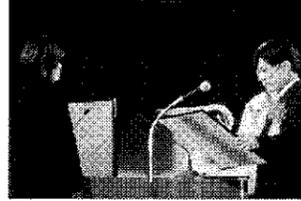


— 芝桜 —

4から5月頃に桜に似た形の淡桃、赤、薄紫、白色の花を咲かせる。葉形やその匍匐性などから芝桜と名付けられた。葉は1センチ程度と小さく披針形で硬い。枝分かれし地面を覆い尽くすように密生する。一面に咲く芝桜は綺麗だ。花言葉には「希望」「一致」「合意」「強調」がある。



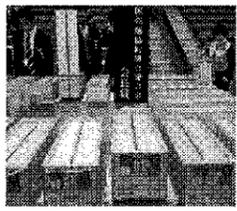
— 厚生労働大臣賞 —



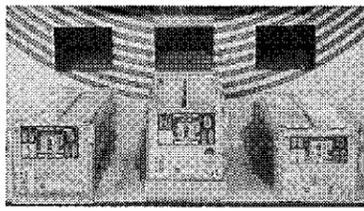
— 総務大臣賞 —



— 農林水産大臣賞 —



— 全乾麺会長賞出品財 —



— 各大臣賞受賞出品財 —



— 全乾麺会長賞 —

創立130周年記念式典で井上理事長は「この度、兵庫県手延素麺協同組合は明治20年創立以来、本年創立130周年を迎えた。この間、いくたの困難を乗り越え本日を迎えました。これも偏ら、本日ご出席賜りました関係者各位のご支援、ご指導の賜物と深く感謝いたします。この意義ある年を記念することにも「豊かな心の創造と伝承」をもって、決意を新たにスタート致したい。」と挨拶した。

組合創立130周年記念式典では、10年振りに開催した全国手延素麺品評会の表彰が行われ、農林水産大臣賞、厚生労働大臣賞、総務大臣賞、農林水産省食品流通局長賞、兵庫県知事賞、全国乾麺協同組合連合会長賞他表彰した。

入選した出品財は、全国手延素麺展示会場に展示して披露した。

**振保の糸**

古き守り新しい息吹を込める  
その歴史の積み重ねこそ  
本物の伝統本物をいいただきます  
歌舞伎俳優  
中村隼人

兵庫県手延素麺協同組合

**全乾麺・KFC 総会開催**

— 新会長に北館氏 —

全乾麺・KFCは3月27日、製粉会館5階会議室で第38回総会を開催した。総会では役員任期満了に伴って改選が行われ、新会長に北館充史氏(岩手・北館製麺株式会社代表取締役社長)が選任された。

北館新会長は「前井上会長から引き継ぐことになり、責任を重く感じている。会員皆様のご協力をいただきながら事業等を進めていきたい。」と挨拶した。

表彰が行われ、農林水産大臣賞、厚生労働大臣賞、総務大臣賞、農林水産省食品流通局長賞、兵庫県知事賞、全国乾麺協同組合連合会長賞他表彰した。

入選した出品財は、全国手延素麺展示会場に展示して披露した。

— 全乾麺・KFC総会 —

食の安心・安全を追求する

## スズキ式製麺機

スーパーミキサー、真空ミキサー、乾麺、半生、生、手延麺等製造設備

株式会社 **スズキ麺工**

〒719-0232  
岡山県浅口市鴨方町本庄509-1  
Tel: 0865-44-2125  
Fax: 0865-44-6348  
http://www.turuturu.co.jp

職人の技と力を引き立てる、日本製用粉「めんのおちから」。

【力強いフシのある食感】  
手打製法に由来する小麦粉で、フシの力強い食感を引き出します。手揉みあり、粘りけの強い、粘りが付きます。

【明るい黄色みのある色相】  
小麦本来の色とついでにこだわりました。

【上品な小麦粉の旨みと風味】  
上品な小麦とこだわりました。

手打ちうどん・茹で麺・冷凍麺・乾麺

農産物のポジショニング(イメージ)

めんのおちから

昭和産業株式会社

本社 岡山県浅口市鴨方町本庄2-2-1  
TEL: (086) 3257-2904  
http://www.showa-sangyo.co.jp

JAS制度の機能強化と戦略的活用について

JAS制度の見直し方向 ①

### 1-1 輸出力強化における規格・認証の機能の活用

○ 国内の食市場が縮小する中で、輸出は農林水産物・食品の販路拡大につながる重要な手段。  
○ 海外市場では、食文化や商慣行が国や地域によって異なる中、取引上必要な情報や信頼は、規格・認証により担保。  
○ 輸出力の強化に当たっては、国際取引で広く活用されている規格・認証を活用し、海外の取引先等に訴求していくことが重要かつ有効。

#### 規格・認証の機能

▶ 製品の原材料や製法、事業者・産地の技術や取組などの情報を取りまとめ、見える化したもの  
※アピールしたいポイントを規格にすることも可能

▶ 規格の活用により、知らない相手に対する説明や証明が容易になり、取引が円滑に

#### 取引における活用

▶ 海外市場では、価値観、文化、商慣行が異なる者同士が取引を円滑に行えるよう、規格・認証を活用して取引上必要な情報や信頼を担保。

▶ さらに、規格・認証を戦略的に活用し、優位性をアピール。

### 1-4 現行JAS制度をめぐる課題

○ 一方、現行のJAS制度をめぐる課題は、認定事業者の減少、格付率の低下が見られるところ。  
○ こうした現状に対し、認定事業者からも、JAS制度のあり方に課題があるとの声。  
○ JAS制度のあり方の見直しに当たっては、JAS制度が事業者の競争力強化と消費者の選択のツールとして機能が発揮されるよう検討。

#### 【食品規格の格付率の動向】

#### 【認定事業者数の推移 (2004~2014年度)】

① 規格の対象や内容の充実、② JAS認定やJASマークの訴求力の向上が必要。

### 1-2 JAS規格を足掛かりとする国際規格化の推進

○ 国内の規格が国際規格化すれば、その内容は各国共通のものとして確立し、自国に有利な競争環境の整備に直結。  
○ 国際規格化を見据えてJAS規格を制定し、これを足掛かりとする国際規格の制定を戦略的に推進していくことが重要。

#### 【公的規格】

Codex規格  
ISO規格

#### 【民間規格】

GFSIベンチマーク規格  
JAS規格

国際的影響力 ↑

### 2 JAS制度の機能強化と戦略的活用方向

○ JAS制度を見直し、規格の対象や内容の充実と認証の訴求力の向上に向けた枠組を整備。  
○ さらに、規格・認証を戦略的に制定・活用し得るよう、人材の育成などを進め、規格・認証への対応力を強化。  
○ これらを足掛かりとして国際規格化につなげ、我が国の競争力を強化。

#### (1) 規格の対象や内容の充実

① 規格の対象を、製品の生産方法、事業者の運営・管理の方式、測定・分析方法等にも拡大。  
② JAS規格を関係者から提案しやすい枠組を整備。

#### (2) アピールにつながるJAS規格の制定

① 規格の対象を、製品の生産方法、事業者の運営・管理の方式、測定・分析方法等にも拡大。  
② JAS規格を関係者から提案しやすい枠組を整備。

### 1-3 JAS制度の見直しについての政策的位置付け

○ こうした中、日本再興戦略2016 (平成28年6月2日閣議決定) 等において、規格・認証の枠組であるJASを活用した日本産品の品質や特色を担保する制度の検討を位置付け。  
○ 今般、農林水産業・地域の活力創造プランにおいて、JAS法に基づくこれまでの制度のあり方を見直し、関係法案の次期通常国会提出を検討する旨が位置付けられたところ。

農林水産業・地域の活力創造プラン (平成28年11月29日農林水産業・地域の活力創造本部決定)

農産競争力強化プログラム  
4 戦略的輸出体制の整備  
2 輸出拡大を更に促進するための具体的な取組  
(3) 規格・認証や知的財産制度の活用促進のための取組  
○ 日本産品の品質や特色のアピールにつながるため、国際規格化を見据えたJAS規格、日本の食品安全管理規格等の充実・普及、地理的表示、品種登録の活用やこれらを含む知的財産の保護を図る。  
○ この一環として、JAS法に基づく制度のあり方を見直し、生産行程や生産・流通管理の方法等といった多様な規格の制定、国際的に通用する認証や表示により、海外市場への訴求に向けて戦略的にJASを活用する。

### 3-1 強みのアピールにつながるJAS規格の制定

○ 強みのアピールにつながる多様な規格を戦略的に制定・活用できるよう、①定め得る規格の対象範囲を拡大するとともに、②関係者の発意によるJAS規格化を推進。

(1) JAS規格の対象範囲の拡大  
▶ JAS規格の対象範囲を、①現行の製品の品質だけでなく、②製品の生産方法、③事業者の運営・管理の方式、④製品の測定・分析方法等にも拡大。  
▶ これにより、品質が出荷後に変化する場合、品質以外の特長がある場合、ノウハウなど産地や企業の秘伝・秘密をオープンにしない場合等においても規格を活用したアピールが可能に。  
▶ 我が国の強みのアピールにつながる規格を定め、これを足掛かりとする国際規格化を指向するとともに、海外で通用する国際規格をJAS規格化し、海外市場で売れる製品の生産を促進。これに併せて、JAS規格の番号や様式についても、国際規格との整合性を順次実施。

## 乾麺水分計 HB-400

繊細な水分測定ができます。

乾麺の製造工程での適正な水分管理は、品質維持上の大切なポイントとなります。乾麺水分計HB-400は、そうめん、ひやむぎなどの乾麺の水分測定水分計です。

- 乾麺専用のセンサ  
試料を挟む力が一定に保たれ、繊細な乾麺のような繊細な測定対象でも測定が可能です。
- 上下限設定アラーム  
任意の水分範囲を設定すると、水分値が設定範囲を外れたときにブザーで知らせてくれます。

**株式会社ケット科学研究所**

東京本社 東京都大田区南馬込1-8-1 143-8507 TEL(03)3776-1111  
大阪支店 (06)8323-4581 札幌支店 (011)611-9441 仙台支店 (022)215-8806 名古屋支店 (052)551-2628 九州支店 (0942)84-9011  
●この商品へのお問い合わせは上記、またはE-mailでお願いたします。URL <http://www.kett.co.jp/> E-mail [sales@kett.co.jp](mailto:sales@kett.co.jp)

売場のディスプレイに

「麺すだれ」発売中

商品名	仕様	入数	価格
麺すだれ (白のみ一色)	幅 30cm 長さ 100cm	30枚	36,515円 (税込・送料別)
麺すだれ (色めん入り)	幅 30cm 長さ 100cm	30枚	36,515円 (税込・送料別)

お申し込みは全乾麺へ

# 食品リコール、万一の対策は万全ですか？

(引受保険会社) (全乾麺 指定代理店)

・生産物賠償責任(PL)保険 / 生産物回収費用保険

**あいおいニッセイ同和損害保険株式会社**

MS&AD INSURANCE GROUP

広域法人開発部 営業第一課  
〒103-0027  
東京都中央区日本橋3-5-19  
TEL. 03-6734-9608  
FAX. 03-6734-9609

**SEIWA 株式会社 星和ビジネスリンク**

BUSINESS LINK

保険事業部 損保室  
〒108-0014  
東京都港区芝4-1-23 三田NNビル4F  
TEL. 03-5439-2355  
FAX. 03-5439-2380

# 統計のページ

めんのだ道府県庁所在市別1世帯当り支出金額

平成29年 1月	生うどん・そば	乾うどん・そば	スパゲティ	中華めん	カップめん	即席めん	その他めん							
札幌市	261	101%	176	345%	123	173%	359	133%	342	95%	157	98%	52	63%
青森市	304	101%	39	85%	70	70%	444	109%	568	130%	187	112%	31	84%
盛岡市	287	88%	124	302%	110	121%	347	99%	368	78%	138	84%	75	70%
仙台市	218	96%	97	237%	84	68%	295	101%	527	176%	144	108%	84	85%
秋田市	224	63%	114	200%	85	129%	258	95%	399	81%	202	137%	90	237%
山形市	350	102%	151	94%	89	75%	369	81%	567	127%	120	100%	88	126%
福島市	268	86%	59	328%	117	113%	239	88%	447	107%	195	104%	108	121%
水戸市	228	95%	73	109%	78	72%	249	80%	362	106%	94	87%	36	57%
宇都宮市	229	67%	103	134%	82	83%	248	86%	316	73%	180	115%	49	64%
前橋市	433	135%	66	44%	103	90%	272	86%	374	110%	142	93%	52	87%
さいたま市	275	84%	66	66%	101	73%	260	73%	338	89%	241	93%	135	138%
千葉市	215	81%	54	132%	72	39%	231	71%	282	102%	115	66%	65	77%
東京都区内	286	130%	57	102%	90	74%	288	94%	284	106%	163	106%	109	87%
横浜市	326	144%	107	175%	142	175%	350	113%	247	86%	99	83%	78	67%
川崎市	272	88%	40	82%	106	104%	343	105%	333	106%	138	109%	106	89%
相模原市	349	122%	38	36%	114	96%	273	75%	291	84%	187	164%	107	101%
新潟市	229	97%	79	122%	77	79%	253	98%	477	81%	165	69%	40	67%
富山市	270	93%	89	76%	72	88%	246	88%	433	111%	218	87%	43	91%
金沢市	269	82%	50	143%	82	119%	350	115%	310	84%	146	105%	69	100%
福井市	354	85%	44	367%	81	60%	203	66%	378	112%	132	121%	44	83%
甲府市	352	90%	68	142%	73	72%	235	80%	333	97%	114	70%	91	130%
長野市	368	118%	86	79%	81	79%	290	102%	194	53%	132	75%	102	129%
岐阜市	353	137%	95	86%	105	80%	276	121%	375	191%	197	101%	60	122%
静岡市	207	72%	58	112%	94	98%	290	80%	381	117%	141	82%	67	54%
浜松市	262	97%	30	120%	82	103%	228	75%	246	78%	218	131%	65	116%
名古屋市	351	101%	55	98%	127	127%	355	120%	358	94%	218	111%	61	97%
津市	332	81%	43	179%	89	75%	317	115%	282	86%	176	149%	78	170%
大津市	357	109%	29	138%	116	122%	366	134%	265	107%	208	129%	35	69%
京都市	310	95%	55	55%	69	85%	263	87%	245	96%	222	128%	39	89%
大阪市	330	102%	30	143%	83	100%	238	93%	407	125%	159	67%	49	71%
堺市	338	97%	46	79%	109	117%	288	94%	371	100%	208	98%	43	126%
神戸市	291	86%	58	92%	95	99%	229	106%	388	129%	226	159%	53	75%
奈良市	351	90%	22	76%	62	90%	255	94%	264	122%	176	140%	86	165%
和歌山市	243	111%	13	144%	78	86%	305	131%	294	102%	133	101%	38	81%
鳥取市	320	117%	12	55%	124	98%	372	121%	404	97%	426	116%	29	76%
松江市	247	90%	11	17%	97	102%	263	88%	392	120%	168	67%	27	129%
岡山市	276	74%	27	68%	82	71%	232	79%	372	138%	210	129%	31	79%
広島市	305	111%	110	393%	77	79%	273	79%	286	85%	148	80%	51	131%
山口市	283	94%	39	68%	74	100%	258	96%	360	97%	283	133%	32	103%
徳島市	338	117%	26	34%	72	92%	230	118%	382	143%	211	129%	38	63%
高松市	555	102%	50	125%	81	82%	302	100%	217	90%	235	118%	33	106%
松山市	332	81%	16	63%	75	117%	270	99%	352	93%	127	68%	31	53%
高知市	265	79%	64	267%	92	111%	205	110%	362	88%	132	49%	26	108%
北九州市	313	118%	19	136%	82	171%	262	101%	391	111%	147	80%	46	242%
福岡市	251	95%	38	30%	83	78%	230	91%	302	84%	191	96%	47	64%
佐賀市	179	81%	51	131%	73	82%	218	94%	336	93%	164	98%	37	142%
長崎市	201	95%	39	87%	83	75%	341	129%	244	88%	143	99%	32	74%
熊本市	235	88%	202	1554%	62	53%	219	96%	275	132%	176	94%	24	133%
大分市	206	78%	42	98%	83	120%	223	96%	210	93%	160	74%	67	239%
宮崎市	209	76%	49	245%	103	104%	220	118%	212	86%	117	68%	30	107%
鹿児島市	240	96%	16	42%	61	91%	298	105%	287	97%	135	98%	24	67%
那覇市	127	74%	45	75%	80	129%	251	83%	268	99%	143	93%	7	58%

品目説明 生うどん・そば：冷凍・半生を含む。 スパゲティ：生も含む。  
 中華めん：生・蒸し・揚げ・冷凍。 カップめん：お湯を注ぐだけで飲食できるもの。  
 即席めん：カップめんを除く。アルファ化。 他めん類：皮(ギョウザ用)・ビーフン。

麦加工食品の生産量

業種	1月	1月		
小麦粉	361	101.1%	361	101.1%
パン	102	103.3%	102	103.3%
食パン	50	101.4%	50	101.4%
菓子パン	33	99.1%	33	99.1%
その他パン	20	117.1%	20	117.1%
麺類	112	105.8%	112	105.8%
生麺(冷凍含)	54	107.6%	54	107.6%
乾めん	15	102.0%	15	102.0%
即席麺	32	106.4%	32	106.4%
パスタ	12	101.7%	12	101.7%
パン粉	-	-	-	-
ビスケット	18	90.0%	18	90.0%
ブレミックス	25	97.7%	25	97.7%

(社)食品需給研究センター調べ  
 ※%は前年同月(同期)比

乾めんの生産量

品種	1月		1月	
うどん	1,665	108.0%	1,665	108.0%
ひらめん	345	108.5%	345	108.5%
ひやむぎ	1,597	142.6%	1,597	142.6%
そうめん	2,448	93.6%	2,448	93.6%
そば	2,418	105.8%	2,418	105.8%
干中華	845	88.5%	845	88.5%
手延べ	6,071	93.1%	6,071	93.1%
合計	15,389	100.2%	15,389	100.2%

※%は前年同月(同期)比

生麺の生産量

品種	1月		1月	
うどん	21,657	102.6%	21,657	102.6%
生麺	1,287	81.6%	1,287	81.6%
茹麺	20,370	104.3%	20,370	104.3%
中華麺	26,523	105.0%	26,523	105.0%
生麺	10,893	102.4%	10,893	102.4%
茹麺	5,997	145.0%	5,997	145.0%
蒸麺	8,441	91.8%	8,441	91.8%
皮類	1,192	92.0%	1,192	92.0%
そば	5,454	156.7%	5,454	156.7%
生麺	992	95.4%	992	95.4%
茹麺	4,462	182.8%	4,462	182.8%
合計	53,634	107.6%	53,634	107.6%

※冷凍生麺生産量を含む  
 ※%は前年同月(同期)比

乾めんの輸入と輸出

	輸 入		輸 出	
1月	44トン	15,338千円	762.2トン	239,966千円
	423.5%	357.3%	90.9%	99.1%
1月	44トン	15,338千円	762.2トン	239,966千円
	424%	357.3%	90.9%	99.1%

※%は前年同月(同期)比

麺も喜ぶこの効果! 美味しさをお手伝い  
 まずはお試し下さい日本コロイド

活性小麦蛋白  
 天然パウダー



麺質改良剤  
 山芋粉

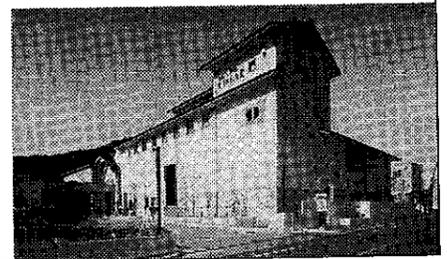
使用原料の重量に対し2%の使用で  
 「やまいも入り」の表示が可能です。  
 (全国乾麺協同組合連合会自主基準)

日本コロイド株式会社  
<http://www.nippon-colloid.co.jp>  
 本社：東京都文京区本郷1-28-24  
 TEL:03-5689-2040 FAX:03-5689-2031  
 札幌営業所：札幌市東区平岸1-1-6-1  
 TEL:011-823-1568 FAX:011-823-1567

播 揖保乃衆 そうめんの里

見て、触って、体験して味わう  
 そうめんのテーマ館

兵庫県たつの市神岡町奥村56番地  
 TEL.(0791)65-9000(代)



## 『乾めん入門』改訂4版販売中

◆ 乾めんの歴史から一般的知識まで ◆

本書は日本の食生活に長年根差してきた、乾めんの文化を適切に解説したものです。中国から日本に伝来して既に1200年の年月を刻みながら、時代の変遷とともに歩んできた乾めんは、今日なお多くの人達から好まれて主食の一角を占めております。好み・茹で・つゆの三拍子が揃えば、乾めんの美味しさはこれからも引き継がれ愛され育てられていくものと思っております。この永遠のテーマを次の時代へ橋渡すための乾めんに関わる一般知識を、できるだけ平易にまとめた入門書です。



お申し込みは  
 全国乾麺協同組合連合会へ

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町15-6  
 TEL:03-3666-7900 FAX:03-3669-7662  
 E-mail:kanmen@mint.ocn.ne.jp