

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
TEL.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

全国そうめんサミット2018 開催要領

日 時

2018年3月20日(火)

21日(水・祝)の2日間

場 所

3月20日(火)「サミット会場」

三輪明神 大神神社参拝

なら食と農の魅力創造国際大学校

農業研修センター交流サロン

記念講演:伝承料理研究家 奥村彪夫氏

「レセプション会場」

オーベルジュ・ド・ふれさんす桜井

3月21日(水・祝) 桜井市芝運動公園

通常総会後の初めての常務理事会で高尾会長は「総務理事会を6月14日、製粉会館で臨時会議室で開催し、商戦の先駆として良いスケジュールを立てて良い」と発表した。



—常務理事会—

全国乾麺協同組合連合会

常務理事会を6月14日、製

粉会館で臨時会議室で開催し

た。

HACCPの義務化につ

いては、全国乾麺協同組合

連合会では、HACCPに

ついては平成12年から乾め

ん類・手延べそうめん類の

HACCPマニュアルを作

成、普及してきている。既

に、HACCP認証市場は

乾めん類で16社、手延べそ

うめん類で2社となつてい

る。このことからA基準の

細企業にとって取得は難し

い。そこで、全国乾麺協同

組合連合会としては、既存

のめん工場の全てがクリア

相手するHACCPマニュ

アルは既存しているが、零

細企業にとって取得は難し

い。そこで、全国乾麺協同

組合連合会としては、既存

土三寒六常5升 ○ HACCP手法支援法の判定委員会を4月28日、製粉会館地下1階ミーティングルームで開催した。

○ 今年の大型連休は、4月29日から5月7日。連日好天に恵まれ、そうめんの告知に貢献。北海道では、真夏日も。

○ 一般社団法人日本農林規格協会では5月10日、定時総会前の理事会を開催した。

○ 福岡県製麺協会では5月14日、第54回浮羽そうめん流しを地元八幡神社境内で開催。乾めん業界におけるそうめん流しでは、日本一歴史のあるそうめん流しである。

○ 林野庁で開催するみどりの感謝祭イベントの乾したけ業界のブースに全国乾麺協同組合連合会が出演。そうめんの日のPRをした。会場は、東京・日比谷公園で5月13日、14日の2日間開催した。

○ 農林水産省は5月17日、東京・三田共有会議所で平成31年10月導入の消費税の軽減税率についての説明会を開催した。今後、各地でも説明会を開催するようだ。また延期はあるか。

○ 兵庫県乾麺協同組合（理事長高尾政秀氏）は5月22日、姫路・川飛会議室において第71回通常総会を開催した。任期満了に伴っての役員改選が行われ、高尾政秀氏が理事長に再任された。

○ 長野県信州そば協同組合（理事長小出一雄氏）は5月23日、長野・メルパルク会議室で平成29年度通常総会を開催した。任期満了で役員の改選が行われ、小出一雄氏が理事長に再任された。

○ 一般社団法人日本即席食品工業協会（理事長井田純一郎氏）は、国立健康・栄養研究所が発表した「日本人はどんな食品から食塩をとっているか（ランキングに1位カップめん、第2位インスタントラーメン、第3位梅干し等第20位までを公表）」の解析結果について、解析のやり直しを求めたが、同研究所は、やり直しは考えないと回答したようだ。



6月24日、三重県・長島温泉花木会議室で春季総会を開催した。日本手延素麺協同組合連合会（理事長井上謙氏）は

井上理事長は「兵庫県手

延素麺協同組合創立130

周年記念行事の一環として、全国手延素麺展示品評

会を開催し、皆さまのご協

力いただき盛会裡に開催出

來た。春から初夏にかけて

天気も良く、暑い夏を思わ

せる。また輸入促進事業の

助成を受け実施し、内外問

わすそうめんの拡販をした

い。それからHACCPの

義務化、原料原産地の表示

の義務化等取り巻く環境に

は厳しいものがある。手延

業界が一丸となってこれ

らを乗り切って参りました

い。」と挨拶した。

総会後は、東海農政局か

ら「地理的表示（GI）法につ

いて、全国手延素麺展示品評

会を開催し、皆さまのご協

力がいたい盛會裡に開催出

來た。春から初夏にかけて

天気も良く、暑い夏を思わ

せる。また輸入促進事業の

助成を受け実施し、内外問

わすそうめんの拡販をした

い。それからHACCPの

義務化、原料原産地の表示

の義務化等取り巻く環境に

は厳しいものがある。手延

業界が一丸となってこれ

らを乗り切って参りました

い。」と挨拶した。

総会後は、東海農政局か

ら「地理的表示（GI）法につ

いて、全国手延素麺展示品評

会を開催し、皆さまのご協

力がいたい盛會裡に開催出

來た。春から初夏にかけて

天気も良く、暑い夏を思わ

せる。また輸入促進事業の

助成を受け実施し、内外問

わすそうめんの拡販をした

い。それからHACCPの

義務化、原料原産地の表示

の義務化等取り巻く環境に

は厳しいものがある。手延

業界が一丸となってこれ

らを乗り切って参りました

い。」と挨拶した。

総会後は、東海農政局か

ら「地理的表示（GI）法につ

いて、全国手延素麺展示品評

会を開催し、皆さまのご協

力がいたい盛會裡に開催出

來た。春から初夏にかけて

天気も良く、暑い夏を思わ

せる。また輸入促進事業の

助成を受け実施し、内外問

わすそうめんの拡販をした

い。それからHACCPの

義務化、原料原産地の表示

の義務化等取り巻く環境に

は厳しいものがある。手延

業界が一丸となってこれ

らを乗り切って参りました

い。」と挨拶した。

総会後は、東海農政局か

ら「地理的表示（GI）法につ

いて、全国手延素麺展示品評

会を開催し、皆さまのご協

力がいたい盛會裡に開催出

來た。春から初夏にかけて

天気も良く、暑い夏を思わ

せる。また輸入促進事業の

助成を受け実施し、内外問

わすそうめんの拡販をした

い。それからHACCPの

義務化、原料原産地の表示

の義務化等取り巻く環境に

は厳しいものがある。手延

業界が一丸となってこれ

らを乗り切って参りました

い。」と挨拶した。

総会後は、東海農政局か

ら「地理的表示（GI）法につ

いて、全国手延素麺展示品評

会を開催し、皆さまのご協

力がいたい盛會裡に開催出

來た。春から初夏にかけて

天気も良く、暑い夏を思わ

せる。また輸入促進事業の

助成を受け実施し、内外問

わすそうめんの拡販をした

い。それからHACCPの

義務化、原料原産地の表示

の義務化等取り巻く環境に

は厳しいものがある。手延

業界が一丸となってこれ

らを乗り切って参りました

い。」と挨拶した。

総会後は、東海農政局か

ら「地理的表示（GI）法につ

いて、全国手延素麺展示品評

会を開催し、皆さまのご協

力がいたい盛會裡に開催出

來た。春から初夏にかけて

天気も良く、暑い夏を思わ

せる。また輸入促進事業の

助成を受け実施し、内外問

わすそうめんの拡販をした

い。それからHACCPの

義務化、原料原産地の表示

の義務化等取り巻く環境に

は厳しいものがある。手延

業界が一丸となってこれ

らを乗り切って参りました

い。」と挨拶した。

総会後は、東海農政局か

ら「地理的表示（GI）法につ

いて、全国手延素麺展示品評

会を開催し、皆さまのご協

力がいたい盛會裡に開催出

來た。春から初夏にかけて

天気も良く、暑い夏を思わ

せる。また輸入促進事業の

助成を受け実施し、内外問

わすそうめんの拡販をした

い。それからHACCPの

義務化、原料原产地の表示

の義務化等取り巻く環境に

は厳しいものがある。手延

業界が一丸となってこれ

らを乗り切って参りました

い。」と挨拶した。

総会後は、東海農政局か

ら「地理的表示（GI）法につ

いて、全国手延素麺展示品評

会を開催し、皆さまのご協

力がいたい盛會裡に開催出

來た。春から初夏にかけて

天気も良く、暑い夏を思わ

せる。また輸入促進事業の

助成を受け実施し、内外問

わすそうめんの拡販をした

い。それからHACCPの

義務化、原料原产地の表示

の義務化等取り巻く環境に

は厳しいものがある。手延

業界が一丸となってこれ

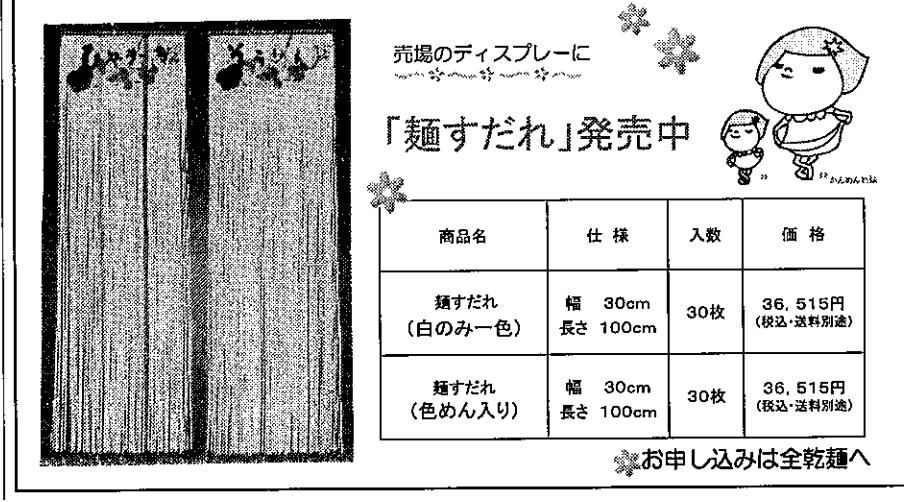
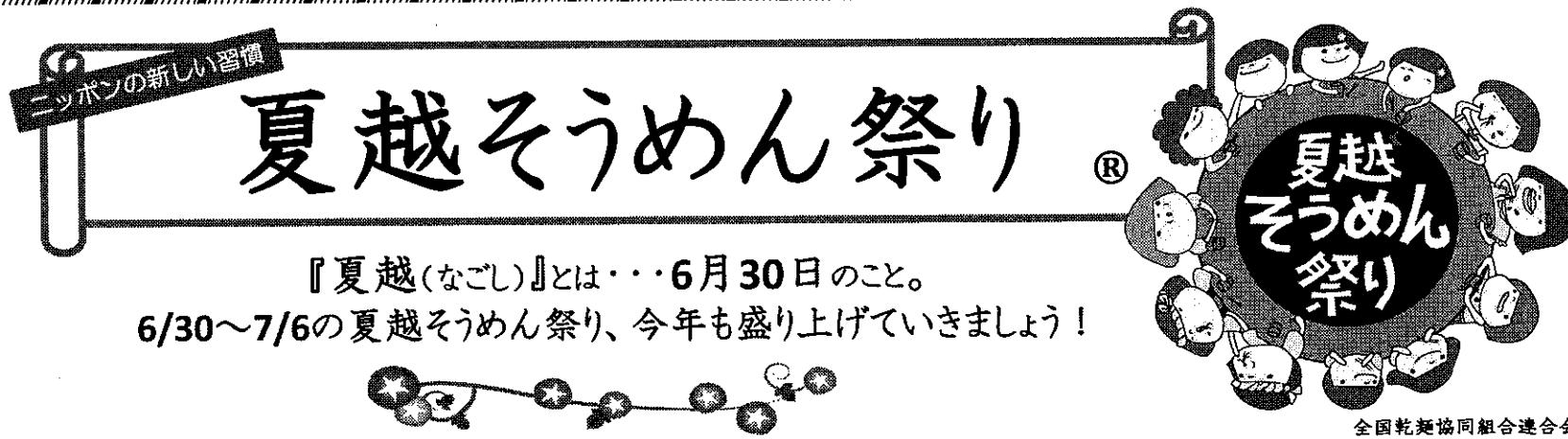
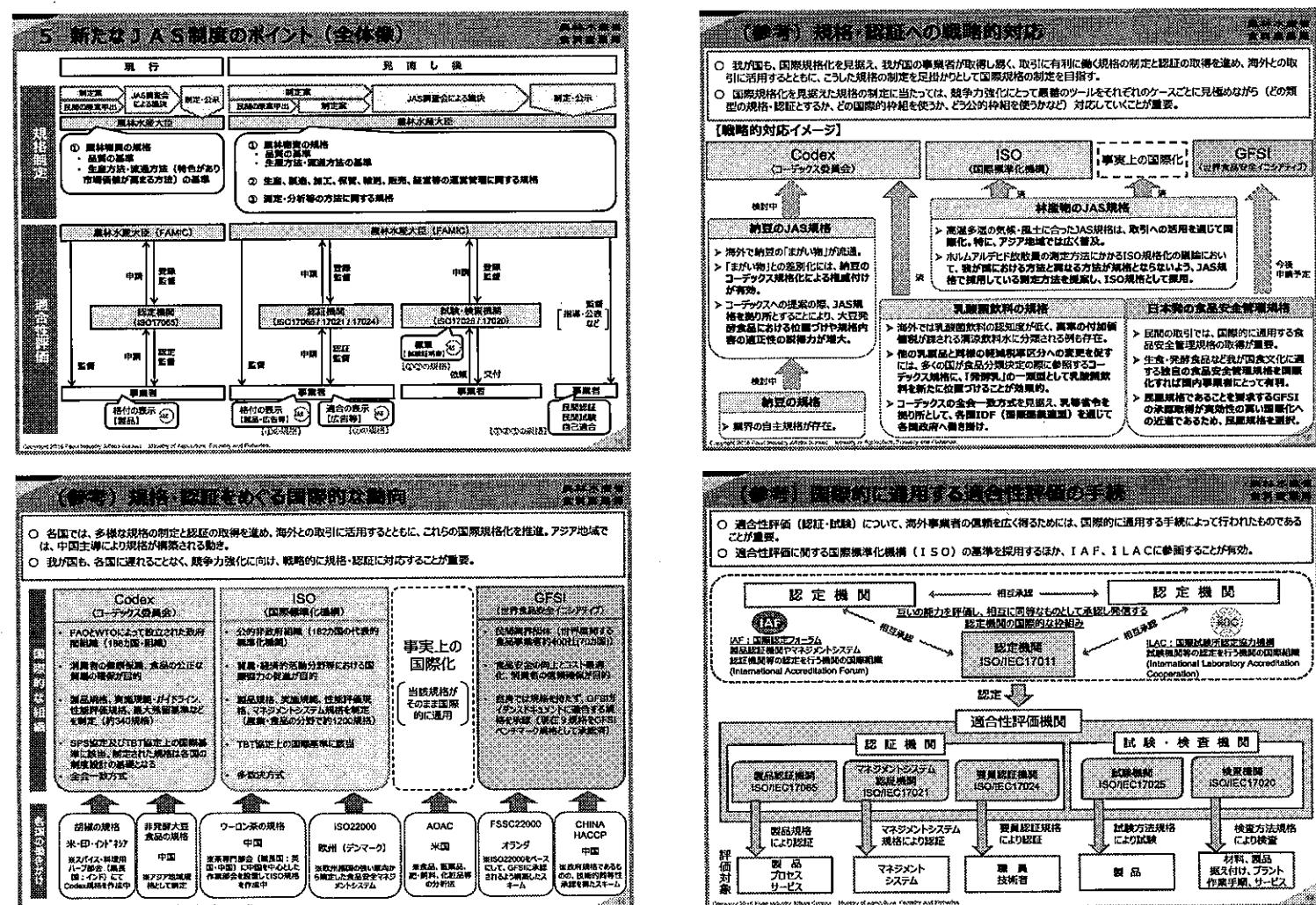
らを乗り切って参りました

い。」と挨拶した。

総会後は、東海農政局か

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 ③ —



統計のページ

めんの都道府県庁所在市別1世帯当り支出金額

(単位:円)

平成29年 3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	6571	273%	302	368%	338	371%	948
青森市	770	377%	160	168%	252	274%	1,252
盛岡市	895	350%	237	260%	324	289%	1,036
仙台市	739	299%	219	199%	306	297%	869
秋田市	682	300%	317	345%	268	339%	904
山形市	1,047	323%	697	501%	328	301%	1,046
福島市	866	395%	191	455%	327	367%	747
水戸市	698	379%	217	443%	260	299%	744
宇都宮市	694	197%	355	573%	330	359%	834
前橋市	1,227	263%	226	159%	271	279%	879
さいたま市	737	232%	204	174%	344	241%	729
千葉市	658	334%	200	952%	239	230%	806
東京都区内	857	343%	230	240%	332	209%	882
横浜市	942	457%	302	465%	415	319%	1,020
川崎市	840	336%	193	297%	368	413%	996
相模原市	852	227%	136	101%	378	320%	869
新潟市	610	363%	223	290%	307	258%	727
富山市	774	298%	148	411%	193	184%	754
金沢市	741	230%	137	208%	279	310%	1,036
福井市	1,034	296%	95	112%	305	351%	748
甲府市	895	288%	226	297%	258	235%	955
長野市	1,014	315%	263	248%	252	277%	800
岐阜市	819	241%	161	298%	323	276%	822
静岡市	557	237%	193	345%	319	266%	964
浜松市	810	407%	205	342%	265	212%	748
名古屋市	1,110	366%	124	141%	350	292%	1,010
津市	997	356%	129	105%	326	272%	913
大津市	791	292%	121	109%	382	318%	889
京都市	842	251%	99	100%	248	163%	719
大阪市	931	349%	126	450%	240	270%	751
堺市	968	275%	151	148%	279	231%	897
神戸市	787	329%	117	198%	323	263%	777
奈良市	893	264%	94	209%	233	218%	838
和歌山市	754	399%	145	354%	247	221%	897
鳥取市	899	355%	127	219%	355	235%	893
松江市	757	224%	102	638%	327	226%	880
岡山市	913	277%	96	79%	336	467%	794
広島市	852	318%	216	514%	247	317%	941
山口市	748	262%	108	1080%	223	221%	733
徳島市	957	313%	153	139%	251	270%	677
高松市	1,606	290%	187	275%	197	298%	811
松山市	963	403%	53	37%	226%	200%	717
高知市	768	290%	164	288%	237	300%	635
北九州市	772	324%	89	98%	277	420%	707
福岡市	671	355%	98	200%	290	279%	644
佐賀市	562	282%	238	517%	322	310%	680
長崎市	537	310%	181	238%	318	297%	821
熊本市	663	287%	237	365%	277	315%	676
大分市	528	251%	100	217%	277	396%	632
宮崎市	564	229%	91	140%	313	270%	622
鹿児島市	642	321%	118	211%	250	185%	761
那覇市	394	303%	129	211%	232	273%	762

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。アルファー化。

他めん類:皮(ギョーザ他)・ピーナン。

麦加工食品の生産量

単位:千トン

業種	3月	1~3月
小麦粉	419	100.7%
パン	109	102.4%
食パン	53	101.5%
菓子パン	35	100.0%
その他パン	21	109.6%
麵類	127	101.0%
生麵(冷凍含)	55	102.4%
乾めん	21	101.5%
即席麵	37	96.6%
パスタ	14	107.5%

乾めんの生産量

単位:トン

品種	3月	1~3月
うどん	2,204	98.0%
ひらめん	296	98.0%
ひやむぎ	2,388	99.9%
そうめん	2,636	105.3%
そば	4,107	107.2%
干中華	1,196	111.2%
手延べ	7,827	97.5%
合計	20,654	101.3%

※%は前年同月(同期)比

生麵の生産量

単位:トン

品種	3月	1~3月
うどん	18,421	100.6%
生麵	1,639	85.1%
茹麵	16,782	102.5%
中華麵	30,606	103.1%
生麵	12,162	97.0%
茹麵	7,204	104.7%
蒸麵	9,969	111.8%
皮類	1,271	93.0%
そば	6,168	106.3%
生麵	1,279	98.9%
茹麵	4,889	108.4%
合計	55,195	102.6%

※冷凍麵生産量を含む

※%は前年同月(同期)比

乾めんの輸入と輸出

	輸 入		輸 出	
	3月	20.8トン	輸出	351,989千円
	48.2%	55.6%	116.6%	126.0%
1~3月	78トン	28,984千円	3,044トン	945,153千円

※%は前年同月(同期)比

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挿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ます。

株式会社ケツト科学研究所

Kett 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)6323-4581 札幌営業所(011)811-9441 仙台営業所(022)215-6808 名古屋営業所(052)551-2629 九州営業所(0942)84-9011
●この商品へのお問い合わせは上記、またはE-mailでお願いいたします。URL <http://www.kett.co.jp/> E-mail: sales@kett.co.jp