

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

## 平成29年度「機械製乾めん」技能検定実施日程

●都道府県職業能力開発協会が実施する職種  
機械製乾めん技能検定は、下表のとおり実施される。ただし、都道府県によっては試験を実施しないところもある。  
実技試験の日程などの詳細は、都道府県職業能力開発協会へ問い合わせ確認が必要である。

		後 期
試験案内開始日	平成29年	9/1 (金)
申請受付期間		10/2 (月) ~ 10/13 (金)
実技試験問題の公表		11/27 (月)
実技試験	平成30年	12/4 (月) ~ 平成30年2/18 (日)
学科試験		1/21 (日) ・ 1/28 (日) 1/31 (水) ・ 2/4 (日)
合格発表		3/16 (金)

●申請方法  
①受検申請書を受検する都道府県の都道府県職業能力開発協会から取り寄せ。  
②受検申請書に必要事項を記入の上、必要枚数の写真(6か月以内の正面脱帽半身像)を貼る。  
③受検手数料を所定の期日までに納付。  
④受付期間内に郵送または持ち込みにより、都道府県職業能力開発協会へ提出。  
※このほかにも、受検資格や免除資格の審査などがあるので、詳しくは都道府県職業能力開発協会へ問い合わせ。

●受検手数料  
・都道府県職業能力開発協会が実施する職種  
・学科試験受検手数料：3,100円 ・実技試験受検手数料：17,900円

●試験の方法  
実技試験と学科試験により行われ、両方の試験に合格することが必要。

<実技試験>  
都道府県職業能力開発協会が実施する試験は、中央職業能力開発協会ホームページにて事前に課題の概要を確認することができる。  
→「技能検定 試験概要」で検索  
※中央職業能力開発協会ホームページ <http://www.javada.or.jp/>

<学科試験>  
都道府県職業能力開発協会が実施する職種の試験は、真偽式と多肢択一式により出題され、それぞれ25問ずつで全50問。

<要素試験>  
機械製乾めんは実技試験を補うために学科試験以外に筆記のペーパーテストがある。

# 原料表示の義務化が施行

消費者庁は9月1日付けで食品表示法の一部改正を施行した。一部改正の内容は、予てから検討を重ねてきた、国内で製造される全ての加工食品に、原材料の原料原産地表示の義務化が、平成27年4月に施行された。平成27年4月に食品表示法が施行され、同法の経過措置として5年(平成32年3月31日製造まで)としていたが、今回の改正は、国内の深い表示方法については、原材料に占める割合の第1位の原料原産地表示の義務化が施行された。今回の改正は、国内の深い表示方法については、原材料に占める割合の第1位の原料原産地表示の義務化が施行された。

## 加工食品の原料原産地表示の拡大

対象加工食品：国内で製造した全ての加工食品  
(ただし、現行同様、外食、いわゆるインスタ加工等を除く。)

対象原材料：製品に占める重量割合上位1位の原材料

表示方法：

現行同様、国別重畳順に表示

例：(A国・B国)  
(A国・B国・その他)  
実行可能性を踏まえ、認められる条件、漏れ防止への対応を定めた上で、以下の規定を導入

可能性表示  
例：(A国又はB国)  
(A国又はB国)  
(A国又はB国又はその他)  
と表示しても可

大括り表示  
例：(輸入・国産)  
(輸入・国産)と表示しても可

中間加工原材料の製造地表示  
例：(A国製造) (国内製造)

- その他：
- 義務表示は、食品の容器包装に表示する。
  - 可能性表示や大括り表示等をした場合は、インターネットなどにより、自主的に補足的な情報開示に努める。
  - 実施までに一定の経過措置期間をおく。
  - 制度内容や用語の意味等について、消費者啓発を推進する。

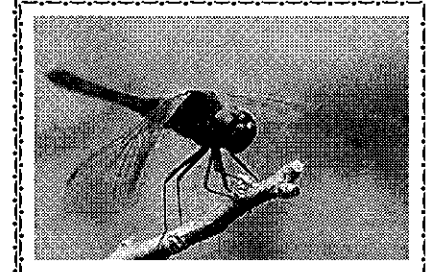
## 原料原産地表示の主なポイント

- Q1 新たな原材料の産地表示はいつから始まるのですか？
- A1 平成29年9月1日から制度はスタートしており、食品メーカー等は原材料の産地を表示する必要があります。しかし、平成34年3月31日までは、食品メーカー等が準備をする猶予期間として、準備ができた産地から順次表示されます。
- Q2 1番多い原材料以外の原材料の産地は表示されないのですか？
- A2 1番多い原材料以外に産地を表示する義務はありませんが、2番目以降の原材料についても、食品メーカー等の自主的な取組として産地を表示をすることが望ましいと考えています。
- Q3 「A国又はB国」と表示されている商品に、C国が入っていることはないのですか？
- A3 「A国又はB国」と表示された商品に、「A国」と「B国」以外の国の原材料は使用されておらず、C国等その他の国の原材料が入っていることはありません。
- Q4 表示内容が適正であるかどうかは、誰がどのように確認するのですか？
- A4 消費者庁や農林水産省などの国、都道府県や政令指定都市の地方公共団体の職員が、食品メーカーやスーパー等への立入検査等を行い、食品表示の確認を行っています。もし、表示内容が適正でない場合は、改善するよう指導等を行います。
- Q5 表示の意味が分からない場合はどこに問い合わせればよいのですか？
- A5 まずは、商品に表示されている食品メーカー等のお客様相談センターなどにお問い合わせください。また、表示方法に関する一般的な問合せは、消費者庁の他、農林水産省、地方農政局、農林水産消費安全技術センター、都道府県等がお答えします。

うどんと日本そばは例示され、うどんでは使用する原材料として「小麦粉、食塩」が一般的である。これを原料原産地表示にする場合、外国産小麦の場合「小麦粉(国内製造)、食塩」と表示する。

7月7日は  
そうめんの日

平安の昔から七夕に食べる爽やかな味  
七夕に「そうめん」風事がけう。



## 赤とんぼ

秋に平地に群を成して出現する体色が赤いトンボを指す。しかし、体色が赤でなく黄色であるにもかかわらず、夏の終わりごろから群を成して出現する赤とんぼもいるようだ。赤い体色は気温と関係があり、体温調節昆虫と呼ばれる場合があるようだ。  
赤とんぼの故郷は兵庫・たつの市が有名。「そうめんの里」でもある。産地では、そろそろそうめん作りの準備に忙しい。

日本そばの場合は、小麦粉とそば粉の配合割合で原材料名の記載順が変わる。例えば「小麦粉(国内製造)、小麦粉(国内製造)、小麦粉(国内製造)」となる。そば粉と小麦粉は、生鮮食品である小麦又はそばが北海道産の場合は、うどんと例示すると「小麦粉(国内製造)、小麦粉(国内製造)、小麦粉(国内製造)」となる。小麦粉(国内製造)、小麦粉(国内製造)、小麦粉(国内製造)と表示する。

七夕  
8月が終わり、今年も8カ月が過ぎ、何か、今年の前半戦が終わったように感じる。筆者が思いにふける過ぎた。ちょっと待った。物思い、悩み、たとえ、感傷的で食欲が湧きませんよ。やはり秋は食欲の秋でしょう。秋は味覚の秋、美味しいものが勢ぞろい。秋刀魚、松茸、柿、新米、新そば等々。やはり秋は食欲の秋である。秋の夜長、月見でも「月見一杯」。これが一番の秋の過ごし方です。

# 10月期・政府売渡麦価

## —3.6%引き上げ—

農林水産省は9月6日、平成29年10月期の輸入小麦の政府売渡麦価を5銘柄加重平均(税込価格)で52,510円/トン、3.6%引き上げると発表した。引上げ理由として、輸入小麦の直近6ヶ月(平成29年3月第2週～平成29年9月第1週)の平均買付価格がアメリカオーストラリアにおいて、小麦の生育期の降水量が少なく、減収懸念から価格が上昇、輸送需要の増加により海上運賃が上昇、為替が円安傾向で推移したこと等から4月期と比べ上昇したとしている。

(単位:円/トン)

政府売渡価格	29年4月期	29年10月期	対前期比
5銘柄加重平均(税込み)	50,690	52,510	3.60%

注1:5銘柄の内訳

ハード・セミハード系小麦

アメリカ産ダーク・ノーザン・スプリング(DNS)	主にパン・中華麺用
カナダ産ウェスタン・レッド・スプリング(1CW)	主にパン用
アメリカ産ハード・レッド・ウィンター(HRW)	主にパン・中華麺用

ソフト系小麦

オーストラリア産スタンダード・ホワイト(ASW)	主に日本麺用
アメリカ産ウェスタン・ホワイト(WW)	主に菓子用

注2:ハード・セミハード系小麦の平成29年10月期における政府売渡価格(加重平均)は、税込みで53,600円/トン(対前期比+1.7%)です。ソフト系小麦の平成29年10月期における政府売渡価格(加重平均)は、税込みで50,200円/トン(対前期比+8.2%)です。

### 土三寒六常5升

○ 一般財団法人食品産業センターでは8月8日、赤坂区民センターホールで原料原産地表示Q&A(案)の説明会を開催した。説明は、消費者庁、農林水産省の担当者が行った。

○ 一般財団法人食品産業センター会議室で8月9日、第2回乾めん類・手延べ干しめん手引き作成委員会(委員長中山正夫氏)が開催され、B基準の骨子(案)について検討した。B基準(案)については、8月末を目途に公開したいとしている。次回委員会は9月下旬頃予定。

○ 農林水産省は8月18日、新たなJAS制度の第1回説明会を東京会場で開催した。新たなJASは、品質・使用の平準化+取引の効率化、円滑化、事業者や地域の差別化、ブランド化。国内市場+海外市場、国際化。地域は、全国+特定地域、特定事業者。品質と仕様等挙げて、役所主導から民間主導(民間からの提案を規格化)。各地で講習会を開催する予定。施行は、来年4月を予定。

○ 食品表示基準の一部改正を消費者庁は、9月1日付けで施行した。改正の内容は、全ての食品に原料原産地表示の義務化がされる。(関連記事1面、3面)



一近藤新会長あいさつ

## 製粉協会総会開催

製粉協会は8月24日、東京証券会館で第71回定時総会を開催した。会長改選が行われ、新たに新会長に近藤正久氏(日本製粉社長)が就任した。

近藤新会長は「製粉業界の使命、責務は、国民の食生活を支える小麦粉を安定供給していくことであり、様々な課題に取り組み、多くの皆さまの協力をいただきたい。業界を取り巻く環境に適正に対応するよう職務を全うしたい。」と挨拶した。

製粉業界には、日・EUのEPA、SBSサテリ

一般財団法人製粉振興会は8月21日、鉄鋼会館会議室において評議員会・理事会を開催した。新理事長に梶島達也氏が選任され理事長に就任した。

### 製粉振興会評議員会開催

新理事長に梶島達也氏

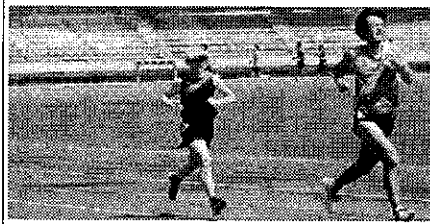
### 平成29年度 秋季法令順守等講習会 開催予定表

地区	幹事組合	開催日	開催地
九州ブロック	佐賀県製粉製麺事業協同組合	10/6(金)	グランデはがくれ 佐賀市天神 2-1-36
関西ブロック	兵庫県乾麺協同組合	10/17(火)	JA兵庫信連姫路支店 姫路市南畝町 2-6
東北ブロック	奥州白石温麺協同組合	10/30(月)	仙台ガーデンパレス 仙台市宮城野区横岡 4-1-5
関東甲信越ブロック	長野県信州そば協同組合	11/8(水)	製粉会館 中央区日本橋兜町 15-6
東海ブロック	愛知県製麺協同組合	11/17(金)	イーブルなごや(旧女性会館) 名古屋市中区大井町 7-25

食品業界全般に表示の不適正表示も指示・公表されることにならなってきた。市場で見る食品表示は不適正と思われ表示は「O」ではないようだ。乾めん業界では不適正表示「O」を目標として、本年度も法令順守の周知徹底を図るため冊子「法令順守等」表示等基準の手引き(きり)を作成、ブロック毎に講習会を開催するとしている。講習内容は、食品表示一元化に伴って、平成27年4月食品表示法が施行。その後、9月に「原料原産地表示の義務化」が施行され、食品表示基準を中心としながら、HACCPの義務化等についても講習をするとしている。

## 平成29年度「法令順守等」食品表示基準講習会開催

第21回の葉リレーマラソンに協賛  
千葉県・柏の葉公園総合運動場において8月27日、第21回柏の葉リレーマラソンが開催された。全国乾麺協同組合連合会では、今年も協賛。賞品として擔保乃糸(うめん)提供・マルキ株式会社)を提供した。リレーマラソンは、箱根



—熱戦に沸く—

駅伝のようにタスキを繋ぎチーム対抗タスキ・リレーによる全長42.4kmの競走。1チームの編成人数は、原則5人以上22人未満で、次々にタスキ・リレーして、アンカーだけは400mを走る要。当日は、残暑が気になる時期ではあったが、涼しく絶好のマラソン日和となった。各地から63組が出場。優勝タイムは2時間9分27秒だった。

## “食卓に新しい風”



永年培われた技術と、時代のニーズに応じて生まれた最高級の麵用粉です。

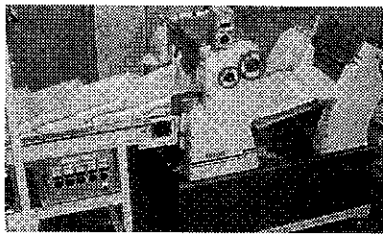
営業部/TEL03(3553)8784  
静岡営業所/TEL054(334)2315  
名古屋営業所/TEL0562(33)2141  
仙台営業所/TEL022(782)8611  
大阪営業所/TEL078(291)5158

日東富士製粉株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川3-17 新川三幸ビル

## 食の安心・安全を追求する スズキ式製麵機

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、日本のちから。めんのおちから。**

【力強いコシのある食感】  
手打製法に最適な小麦粉で、ソフトで弾力の強い食感を引き出します。こももろい、茹で伸びの速い麺が得られます。

【明るい黄色みのある色相】  
小麦本来の色とつやにこだわりました。

【上品な小麦粉の旨みと風味】  
上質な小麦と挽き方にこだわりました。

【手打ちうどん・茹で麺・冷凍麺・乾麺】

真夏の水分シロニング(イメージ)

めんのおちから

分断例 水分0.35% 蛋白質8.9%

昭和産業株式会社  
本社 東京都千代田区千代田2-2-1  
TEL (03) 3257-2904  
http://www.showa-sangyo.co.jp

# 食品表示基準一部改正のポイント (その1)

平成29年9月 消費者庁

## 原料原産地表示制度の改正経緯

### 1 加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会

平成28年1月から同年11月までの全10回にわたり、農林水産省及び消費者庁の共催による「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」(以下「検討会」という。)を開催。

同年11月29日、検討会において、取りまとめた主な内容は以下のとおり。

- 全ての加工食品について、重量割合上位1位の原材料の原産地を義務表示の対象とすること。
- 一定の条件を満たす場合には、過去の実績等を踏まえた「又は表示」、「大括り表示」を認めるとともに、中間加工原材料は、「製造地表示」を認めること。

### 2 消費者委員会への諮問

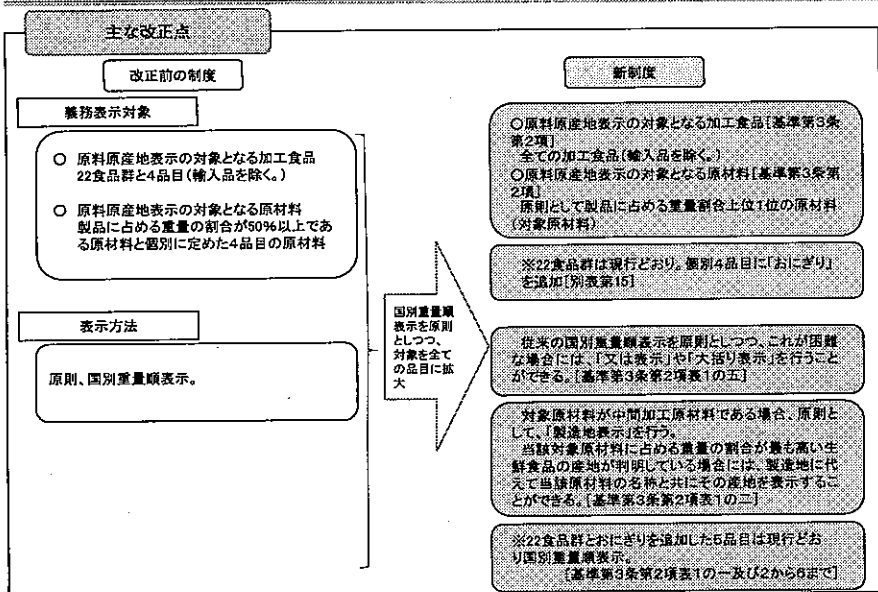
○検討会の取りまとめを踏まえ、食品表示基準(内閣府令)の一部改正案を作成。  
○平成29年3月27日から同年4月25日まで改正案についてパブリックコメントを実施。

- 平成29年3月22日付で消費者庁から消費者委員会へ諮問を行い、同月29日から同年7月28日までの全5回にわたり消費者委員会食品表示部会での議論を実施。
- 平成29年8月10日に消費者委員会から消費者庁の諮問内容を一定の前提条件の下で「適当」とする旨の答申。

### 3 食品表示基準の一部を改正する内閣府令の施行

○答申を踏まえ、平成29年9月1日に食品表示基準の一部を改正する内閣府令を公布・施行。

## 原料原産地表示制度の主な改正点



## 原料原産地表示制度の具体的な改正点① (原料原産地表示の対象、対象原材料)

**原料原産地表示の対象**  
[基準第3条第2項]  
国内で製造又は加工された全ての加工食品(輸入品を除く。)が原料原産地表示の対象。

**目的**  
原料原産地表示を商品選択に利用している消費者は多いことから、全ての加工食品を対象に、原料原産地表示を義務付けることは、消費者の利益に合致。

**対象から除くもの**

表示を要しないもの

- 加工食品を設備を設けて飲食させる場合(外食)[基準第1条]
- 容器包装に入らずに販売する場合[基準第3条]
- 食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合[基準第5条]
- 不特定又は多数の者に対して譲渡(販売を除く。)する場合[基準第5条]
- 他法令によって表示が義務付けられている場合[基準第3条]

「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」(平成21年法律第26号)  
「酒税の保安及び酒類業組合等に関する法律」(昭和28年法律第7号)

表示を省略することができるもの

- 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm<sup>2</sup>以下の場合[基準第3条]

**対象原材料**  
[基準第3条第2項]  
原則として製品に占める重量割合上位1位の原材料が原料原産地表示の対象。なお、重量割合上位2位以降の原材料についても、事業者が自主的に原料原産地表示を行うことができる。  
重量割合上位1位の原材料が50%未満の22食品群も原料原産地表示の対象に含む。

**国別重量表示の割合**

表示方法	割合
国別重量表示	97.6%
「又は表示」	18.1%
「大括り表示」	7.6%
「製造地表示」	3.2%
その他	0.3%

## 原料原産地表示制度の具体的な改正点② (新たな表示方法、表示例)

**新たな表示方法の追加**

- 対象原材料の産地について、改正前の表示方法と同様に、国別に重量割合の高いものから順に国名を表示する。「国別重量表示」を原則とする。[基準第3条第2項表1の一]
- 対象原材料が加工食品の場合、中間加工原材料の「製造地」を表示する。[基準第3条第2項表1の二]
- 原産国が3か国以上ある場合は、改正前の表示方法と同様、重量割合の高いものから順に国名を表示し、3か国目以降を「その他」と表示することができる。[基準第3条第2項表1の四]
- 「国別重量表示」が難しい場合には、一定の条件の下で、「又は表示」や「大括り表示」を認める。[基準第3条第2項表1の五]

**<新たな表示方法の表示例>**

**<国別重量表示>**

<p>名 称 ポークソーセージ(ウインナー)</p> <p>原材料名 豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)、...</p> <p>原料原産地名 アメリカ、カナダ(豚肉)</p> <p>(原料原産地を原材料の次に括弧を付けて表示)</p> <p>名 称 ポークソーセージ(ウインナー)</p> <p>原材料名 豚肉(アメリカ、カナダ)、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)、...</p>	<p>(「その他」を用いた表示)</p> <p>名 称 ポークソーセージ(ウインナー)</p> <p>原材料名 豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)、...</p> <p>原料原産地名 アメリカ、カナダ、その他(豚肉)</p> <p>(原料原産地を原材料の次に括弧を付けて表示)</p> <p>名 称 ポークソーセージ(ウインナー)</p> <p>原材料名 豚肉(アメリカ、カナダ、その他)、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)、...</p>
--	---

**(表示箇所を明示した上で特外に表示)**

<p>名 称 ポークソーセージ(ウインナー)</p> <p>原材料名 豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)、...</p> <p>原料原産地名 特外下部に記載</p> <p>原料豚肉の原産地名 アメリカ、カナダ、その他</p>
---

(次号へ続く)

**本物を受け継ぐ**

古きを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 本物をいただきます

歌舞伎俳優 中村隼人

兵庫菓子発酵研究会

**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** 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: 札幌市豊平区平岸1-1-6-1  
TEL: 011-823-1568 FAX: 011-823-1567

# 食品リコール、万一の対策は万全ですか?

(引受保険会社)

・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

(全乾麺 指定代理店)

**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 6月

(単位:円)

品名	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	586	229%	526	259%	384	259%	1,040	299%	1,084	320%	250	301%	160	200%
青森市	784	360%	575	414%	260	306%	1,345	296%	1,868	394%	376	217%	100	263%
盛岡市	722	365%	482	158%	307	284%	1,579	252%	1,298	262%	392	366%	221	395%
仙台市	690	296%	523	281%	248	152%	1,472	304%	1,204	370%	316	208%	193	272%
秋田市	626	295%	962	138%	231	471%	1,274	260%	1,394	377%	423	316%	288	847%
山形市	983	403%	882	406%	395	366%	1,570	289%	1,133	332%	371	323%	244	375%
福島市	620	249%	741	307%	242	285%	1,010	286%	1,316	411%	316	178%	214	334%
水戸市	677	332%	752	284%	282	247%	1,046	344%	1,169	439%	445	578%	182	298%
宇都宮市	806	196%	696	97%	333	343%	1,125	159%	1,261	530%	273	307%	151	207%
前橋市	956	243%	607	239%	338	291%	1,015	273%	827	275%	286	182%	148	224%
さいたま市	781	266%	436	81%	326	351%	880	227%	587	206%	314	331%	150	283%
千葉市	660	212%	460	167%	330	418%	1,095	319%	840	406%	278	316%	242	299%
東京都区内	628	270%	1,003	252%	341	319%	1,059	258%	790	353%	295	347%	213	273%
横浜市	610	310%	1,048	269%	355	275%	993	252%	662	305%	403	620%	235	233%
川崎市	720	346%	755	67%	349	286%	1,129	278%	963	310%	400	377%	221	283%
相模原市	722	252%	598	167%	330	344%	1,067	292%	848	342%	368	216%	267	834%
新潟市	566	386%	748	135%	286	275%	1,194	240%	1,188	343%	436	360%	135	300%
富山市	852	306%	583	155%	245	371%	1,054	254%	1,289	351%	325	283%	93	321%
金沢市	730	239%	791	213%	237	325%	1,319	371%	813	382%	308	358%	347	1052%
福井市	982	339%	748	296%	342	468%	1,243	312%	919	386%	372	288%	169	325%
甲府市	850	348%	320	140%	293	473%	1,307	302%	888	402%	301	334%	256	427%
長野市	983	308%	548	126%	278	339%	1,013	211%	854	291%	319	201%	198	535%
岐阜市	751	383%	919	394%	296	370%	1,079	294%	757	309%	354	361%	142	309%
静岡市	561	275%	695	133%	242	233%	1,126	309%	839	351%	409	401%	214	301%
浜松市	560	169%	512	122%	253	256%	1,027	275%	772	322%	434	368%	224	640%
名古屋市	940	349%	634	183%	306	303%	1,250	306%	864	381%	438	345%	188	355%
津市	914	372%	670	156%	288	379%	1,081	240%	924	489%	481	376%	140	194%
大津市	838	371%	957	295%	353	304%	1,118	275%	791	318%	471	339%	213	444%
京都市	846	296%	730	46%	307	284%	817	214%	688	317%	361	457%	178	312%
大阪市	893	400%	553	105%	280	406%	956	268%	958	417%	444	379%	144	215%
堺市	815	337%	847	492%	317	369%	1,014	319%	827	273%	385	204%	152	362%
神戸市	739	326%	661	72%	273	195%	906	318%	1,006	401%	451	352%	228	496%
奈良市	819	353%	954	234%	293	419%	832	254%	730	216%	452	353%	180	182%
和歌山市	792	480%	1,153	243%	209	225%	941	324%	864	366%	291	235%	114	233%
鳥取市	688	339%	516	150%	358	442%	881	300%	1,426	499%	690	327%	167	619%
松江市	739	371%	490	325%	329	228%	1,082	328%	1,055	288%	388	255%	146	395%
岡山市	880	356%	1,254	350%	377	433%	937	248%	951	237%	354	281%	120	240%
広島市	824	378%	704	276%	367	556%	1,016	248%	1,014	402%	433	352%	156	332%
山口市	625	329%	466	132%	222	244%	711	289%	1,096	373%	464	292%	112	273%
徳島市	674	304%	388	121%	287	598%	817	255%	846	305%	519	346%	106	393%
高松市	1,869	406%	1,891	374%	249	311%	904	276%	669	413%	256	267%	116	504%
松山市	799	320%	465	53%	319	389%	937	366%	1,011	661%	363	339%	124	172%
高知市	747	335%	513	128%	235	283%	625	226%	940	385%	401	451%	192	582%
北九州市	695	351%	572	143%	347	496%	776	265%	806	304%	375	310%	145	354%
福岡市	506	231%	532	118%	306	443%	813	279%	957	460%	539	385%	140	280%
佐賀市	548	280%	816	250%	275	309%	739	189%	887	335%	542	335%	103	332%
長崎市	531	245%	489	441%	297	401%	947	235%	1,080	484%	496	511%	196	332%
熊本市	515	526%	344	206%	344	420%	831	373%	618	254%	517	594%	115	235%
大分市	476	301%	468	159%	245	314%	793	302%	569	285%	337	181%	198	471%
宮崎市	631	240%	553	357%	283	292%	875	360%	816	477%	450	378%	86	344%
鹿児島市	613	310%	499	110%	265	340%	836	222%	829	434%	517	331%	94	261%
那覇市	275	255%	233	248%	186	300%	1,067	312%	573	274%	263	241%	49	327%

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(ギョウザ他)・ビーフン。

## 乾めんの生産量

単位:トン

品 種	6月		1~6月	
うどん	2,437	110.9%	12,382	101.3%
ひらめん	257	96.6%	1,858	106.5%
ひやむぎ	2,711	107.4%	13,558	106.8%
そうめん	3,069	91.1%	15,620	92.7%
そば	5,287	97.8%	23,991	101.3%
干中華	1,285	110.1%	7,227	114.2%
手延べ	984	78.5%	33,444	93.2%
合 計	16,030	99.0%	108,080	98.8%

※%は前年同月(同期)比

## 麦加工食品の生産量

単位:千トン

業 種	6月		1~6月	
小麦粉	392	101.8%	2,325	100.0%
パン	106	101.2%	633	101.0%
食パン	51	100.6%	308	100.3%
菓子パン	33	99.7%	202	98.9%
その他パン	21	105.1%	123	106.6%
麺類	123	106.0%	723	104.6%
生麺(冷凍含)	61	113.4%	335	110.0%
乾めん	16	100.0%	108	99.3%
即席麺	34	101.1%	205	100.0%
パスタ	12	95.8%	75	102.7%
パン粉	-	-	-	-
ビスケット	20	101.6%	125	96.2%
プレミックス	30	101.2%	175	98.2%

(社)食品需給研究センター調べ

※%は前年同月(同期)比

## 生麺の生産量

単位:トン

品 種	6月		1~6月	
うどん	18,048	110.8%	112,466	107.4%
生麺	1,665	101.8%	9,319	90.1%
茹麺	16,383	111.8%	103,147	109.3%
中華麺	36,072	106.5%	186,325	104.4%
生麺	19,618	107.2%	85,811	99.2%
茹麺	7,237	102.3%	40,805	117.0%
蒸麺	7,920	110.6%	52,181	106.3%
皮類	1,297	97.0%	7,528	93.7%
そば	6,918	188.3%	36,173	120.1%
生麺	1,745	106.8%	8,286	100.4%
茹麺	5,173	253.6%	27,887	127.5%
合 計	61,038	113.4%	334,964	106.9%

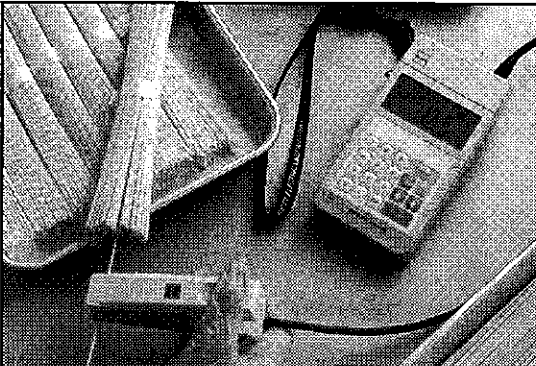
※冷凍麺生産量を含む

※%は前年同月(同期)比

## 乾めんの輸入と輸出

	輸 入		輸 出	
	数量	金額	数量	金額
6月	23.9トン	8,833千円	1,178トン	333,693千円
	52.4%	46.0%	93.4%	86.2%
1~6月	171.3トン	67,242千円	6,377トン	1,931,182千円
	88%	95.2%	95.3%	97.6%

※%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)6323-4581 札幌支店(011)811-9441 仙台支店(022)215-6805 名古屋支店(052)851-2629 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でお願いします。URL http://www.kett.co.jp/ E-mail sales@kett.co.jp

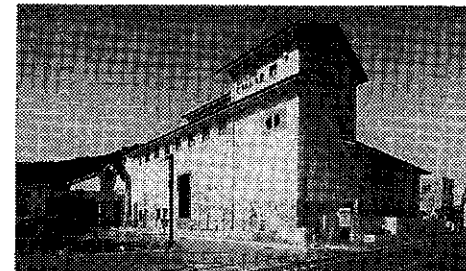


播 揖保乃糸

# 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)



- ◆著者 安藤剛久
- ◆監修 全国乾麺協同組合連合会
- ◆価格 1,296円(税込)・送料別途

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



### 『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います。この永遠のテーマを次の時代へ橋渡しする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。