

「法令順守」講習会盛況

— 東北・関東甲信越で —

全国乾麺協同組合連合会では、10月に関西ブロックと九州地区において、法令順守の講習会を開催した。11月は、東北ブロック、関東甲信越ブロックの2ヶ所で開催した。どの会場も多くの参加者であった。「法令順守等」表示等基準の手引きも10版で、手引きを使っての講習会も今年で10回を迎えた。食品表示法



— 関東甲信越ブロック会 —



— 東北ブロック会 —

全乾麺・KFC 海外研修

— 韓国製粉工場と視察 —

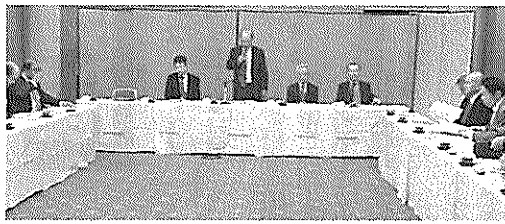


— 韓国研修 —

日本手延秋季総会を開催

— 手を携え厳しき乗り切る —

日本手延乾麺協同組合連合会（理事長井上猛氏）は、10月30日、香川県小豆島・ホテルオリビアン会議室で平成30年度秋季総会を開催した。井上理事長は「今年は自然災害の多い年であった。西日本豪雨、台風の影響等



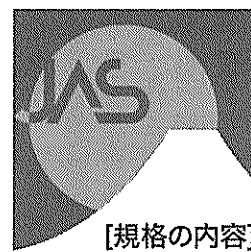
— 日本手延秋季総会 —

また製造期である中、小麦粉の4回連続の値上げはきつい。手延へ業界のよううな厳しい環境の中、手を携えて乗り切りたい。」と挨拶した。総会後は、地元保健所の担当者らと、食品衛生法の一部改正について説明を受けた。次回は、新年総会を1月下旬に開催。

特定JASマークが新しく

— 手延べ干しめんが対象 —

肉「熟成ハム」など、特色のある規格の特定マークに大きく分けられる。この特色のある規格の特定マークを統一し、国内、海外市場において、その特色をアピールできる新たな特定JASマークを決定するため、農林水産省では、平成30年9月4日（火曜日）から9月30日（日曜日）にかけて、一般投票を行った。投票の結果、新たな特定JASマークが決定した。



【規格の内容】

デザインコンセプトは、国内外において、「信頼の日本品質」を一目でイメージするため、日本を象徴する「富士山」と、日の丸を連想させる「太陽」を組み合わせて、シンプルにデザインした。それぞれの規格の内容を富士山の裾野に記載。配色の指定はしない予定のようだ。

“食卓に新しい風”



永年培われた技術と、時代のニーズに应运て生まれた最高級の麺用粉です。

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

職人の技と
力を引き立てる、
日本製麺粉

「めんもちから」。

【力強いコシのある食感】
手打製法に最適な小麦粉と、小麦の強力なグルテンを組み合わせ、食感を引き出します。その結果、麺の食感が引き上げられます。

【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】
上質な小麦とこだわりの製法で、旨みと風味を追求しました。

手打ちうどん・茹で麺・冷凍麺・乾麺

分析値：水分0.35%、蛋白8.9%

昭和産業株式会社
本社：〒101-8521 東京都千代田区外神田2-2-1
関東支店：TEL(03)3257-2904
http://www.showa-sangyo.co.jp

「法令順守等」表示等基準の手引きX

— 食品表示基準等を掲載 —

全国乾麺協同組合では、平成29年9月1日付で食品表示基準の一部改正が行われ、新たに「法令順守等」表示基準の手引きXを発刊。内容は、原料産地表示・栄養成分表示・アレルギー表示・全乾麺表示等ガイドライン他となっている。販売価格 会員1750円・非会員2070円（各税込・送料別）

「法令順守等」
表示等基準の手引き
X

平成30年版
全国乾麺協同組合連合会

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

平成29年度下半期消費者動向調査

②

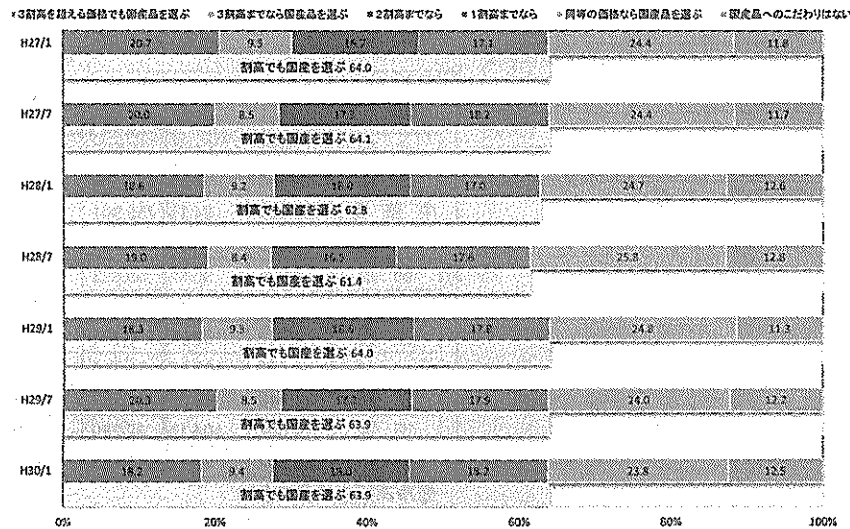
食の志向等に関する調査結果

3 国産食品の輸入食品に対する価格許容度

「割高でも国産を選ぶ」の割合は変化なし

図6 国産食品の輸入食品に対する価格許容度の推移

前回調査よりも「3割高を超える価格でも国産品を選ぶ(18.2%)」が低下し、「3割高までなら(9.4%)」、「2割高までなら(18.0%)」、「1割高までなら(18.2%)」が上昇。これらの合計値の「割高でも国産を選ぶ(63.9%)」は前回調査と同じ値となった。



4 植物工場で栽培した野菜(特別設問①)

植物工場で栽培される野菜のイメージは上昇傾向

図7 植物工場で栽培される野菜を購入したことがあるか

「購入したことがある」との回答は、平成21年7月調査の9.2%から今回21.4%と2倍以上に上昇。一方、「買いたい物をする店舗では販売されていないため購入していない」とは今回調査で14.4%となり、1割強が日常的に購入する環境にないという結果。

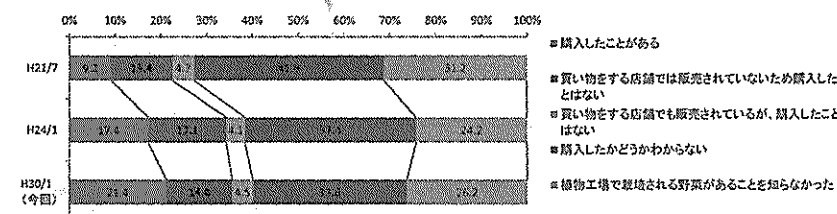


図8 植物工場で栽培される野菜を購入する頻度

「毎日」「週に数回」「月に数回」の合計が48.8%となり、購入経験者の約半数は日常的に購入。

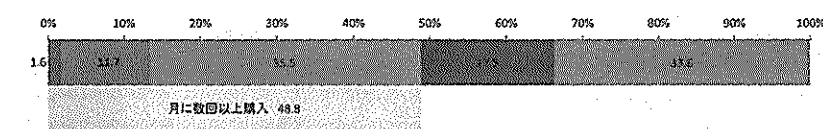


図9 どの程度の価格帯なら植物工場で栽培されたものを購入するか(植物工場で栽培される野菜と通常の栽培方法による野菜が並んで販売されている場合)

「ほぼ同じ価格でも購入する」が4割弱で、「かなり高くてもそれを購入する」、「多少高くてもそれを購入する」と合計すると42.7%となり、ほぼ同じ価格か割高でも、植物工場で栽培される野菜を購入する方が4割超。

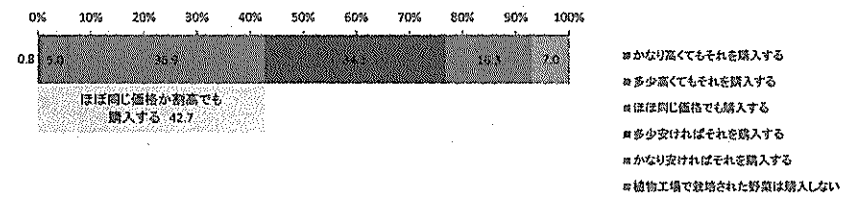
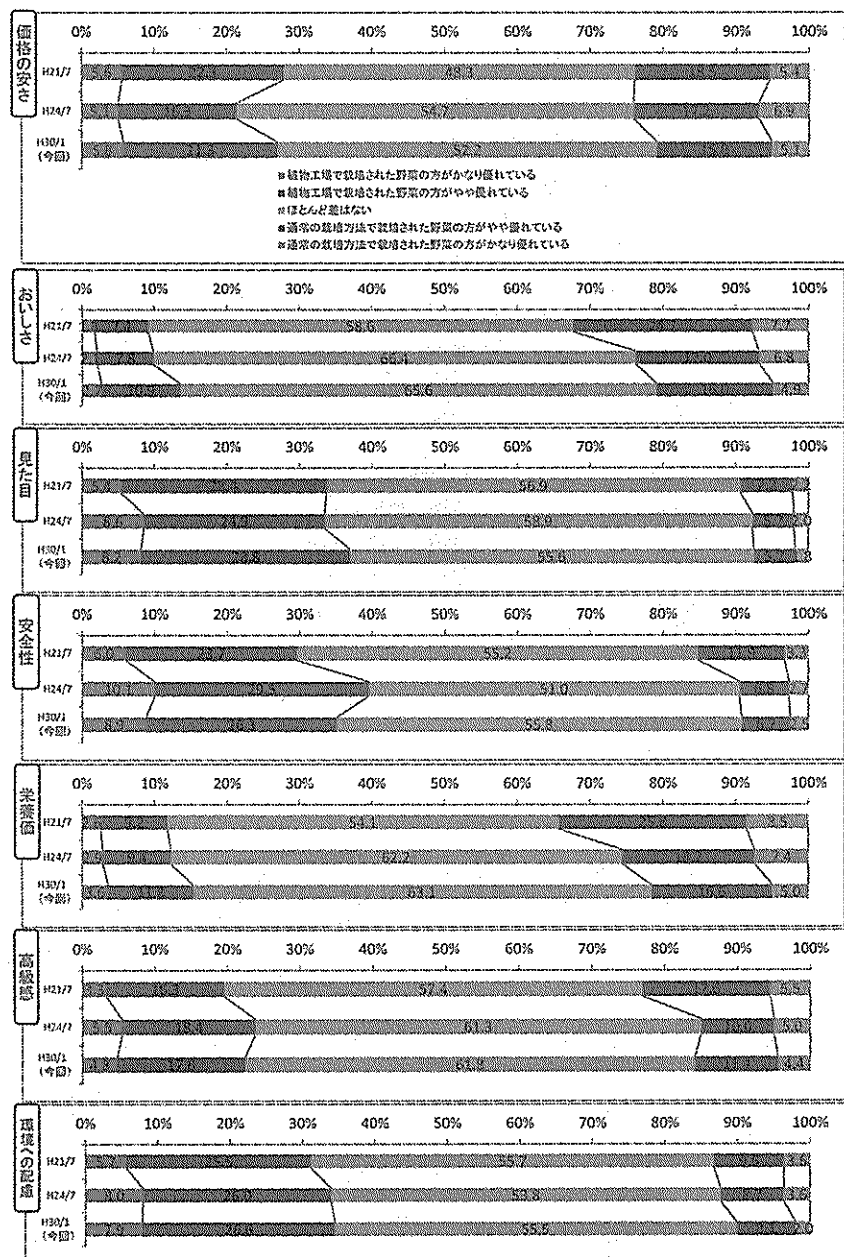


図10 植物工場で栽培される野菜のイメージ

「かなり優れている」と「やや優れている」の割合が、価格の安さ、見た目、安全性、高級感、栽培時の環境の5項目で、通常の栽培方法による野菜より高いという結果、植物工場で栽培される野菜のイメージは上昇傾向。



次号に続く

揖保乃糸

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

歌津佐伸 中村隼人

兵庫県手延素麺協同組合

冷蔵 400g 上取 300g(6人分)

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、ひやめい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 TEL(03)3776-1111
大阪支店(06)6323-4581 札幌支店(011)611-9441 仙台支店(022)215-6806 名古屋支店(052)551-2629 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でお願いいたします。URL <http://www.kett.co.jp/> E-mail sales@kett.co.jp

統計のページ

めん都道府県庁所在市別1世帯当り支出金額

平成30年 8月

(単位:円)

	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	216	113%	271	107%	86	95%	277	76%	408	104%	57	35%	53	118%
青森市	161	110%	477	122%	96	139%	431	86%	567	126%	103	70%	38	123%
盛岡市	211	121%	369	100%	98	166%	689	109%	409	102%	99	88%	34	39%
仙台市	160	111%	472	123%	103	194%	470	100%	284	80%	47	30%	53	75%
秋田市	133	90%	567	50%	74	93%	477	92%	348	69%	102	113%	41	108%
山形市	379	131%	452	130%	238	264%	552	112%	480	107%	110	71%	60	120%
福島市	229	114%	574	154%	91	96%	445	126%	399	79%	93	62%	58	105%
水戸市	276	107%	478	128%	80	108%	405	86%	463	135%	71	76%	48	67%
宇都宮市	324	170%	338	51%	90	96%	473	147%	354	86%	81	98%	37	56%
前橋市	340	95%	252	35%	79	56%	415	113%	322	122%	76	78%	37	58%
さいたま市	303	93%	267	82%	89	91%	445	113%	404	132%	93	85%	61	130%
千葉市	209	123%	420	176%	102	112%	345	71%	290	116%	101	126%	67	97%
東京都区内	217	115%	289	79%	134	124%	452	112%	273	97%	97	129%	55	73%
横浜市	258	146%	239	46%	98	121%	398	140%	229	100%	95	167%	86	97%
川崎市	281	140%	213	97%	83	60%	406	102%	239	65%	84	60%	68	97%
相模原市	275	122%	263	138%	112	145%	331	76%	231	65%	119	63%	78	120%
新潟市	207	153%	988	234%	129	110%	478	94%	435	118%	102	78%	45	113%
富山市	247	84%	348	114%	78	88%	362	95%	401	98%	111	99%	48	120%
金沢市	158	65%	355	63%	95	93%	445	105%	336	98%	126	110%	19	61%
福井市	378	101%	200	68%	70	84%	463	107%	260	106%	44	43%	41	89%
甲府市	245	99%	273	128%	83	74%	401	77%	258	92%	89	106%	69	86%
長野市	233	60%	213	43%	86	81%	409	124%	197	49%	100	86%	39	83%
岐阜市	247	133%	346	175%	94	85%	410	111%	368	148%	121	98%	37	63%
静岡市	260	138%	296	96%	126	125%	470	98%	200	54%	64	48%	62	194%
浜松市	162	88%	251	115%	106	145%	435	116%	315	118%	106	78%	45	64%
名古屋市	324	149%	213	53%	125	144%	427	106%	317	116%	128	75%	68	243%
津市	239	96%	344	127%	86	108%	392	115%	321	125%	130	99%	62	122%
大津市	304	111%	299	77%	120	138%	365	82%	247	88%	125	60%	67	140%
京都市	286	78%	298	81%	115	151%	366	97%	222	153%	106	147%	53	59%
大阪市	426	150%	209	96%	84	101%	322	110%	325	96%	163	100%	25	57%
堺市	275	98%	174	49%	83	120%	322	77%	367	124%	161	115%	31	53%
神戸市	325	153%	244	167%	73	124%	425	113%	412	159%	147	111%	47	77%
奈良市	247	85%	434	139%	63	97%	377	142%	279	86%	132	176%	37	95%
和歌山市	210	89%	309	85%	43	56%	332	82%	166	54%	129	134%	26	54%
鳥取市	225	132%	250	87%	54	59%	286	94%	561	132%	263	138%	17	46%
松江市	262	92%	248	89%	107	111%	514	134%	298	93%	100	81%	66	236%
岡山市	257	114%	225	68%	73	78%	414	120%	281	90%	122	136%	30	86%
広島市	229	93%	198	54%	119	108%	440	135%	286	90%	146	133%	34	60%
山口市	243	127%	386	160%	99	113%	266	150%	357	126%	162	117%	33	58%
徳島市	236	153%	669	166%	43	49%	315	122%	231	120%	109	71%	19	66%
高松市	527	73%	850	176%	79	87%	366	131%	303	127%	165	121%	41	146%
松山市	386	125%	356	116%	89	79%	288	81%	313	121%	101	91%	27	50%
高知市	257	85%	320	86%	76	143%	282	138%	365	102%	164	85%	55	65%
北九州市	199	122%	222	132%	73	76%	386	156%	256	89%	171	106%	73	203%
福岡市	192	150%	193	43%	98	94%	294	93%	225	82%	183	108%	51	176%
佐賀市	125	91%	220	73%	59	69%	287	91%	179	61%	164	110%	20	51%
長崎市	122	74%	219	131%	85	144%	280	77%	257	73%	101	59%	35	109%
熊本市	156	147%	167	57%	79	113%	229	105%	335	140%	208	140%	42	168%
大分市	186	117%	350	87%	93	129%	283	101%	255	102%	118	86%	76	141%
宮崎市	148	83%	246	79%	87	81%	289	86%	271	103%	177	71%	24	65%
鹿児島市	131	85%	402	74%	89	110%	265	83%	287	127%	141	88%	45	105%
那覇市	113	90%	189	36%	87	109%	303	84%	211	96%	121	102%	14	82%

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。

麦加工食品の生産量

		単位:千トン		
業 種	8月		1~8月	
小麦粉	375	100.3%	3,068	99.8%
パン	97	95.1%	820	97.6%
食パン	48	95.8%	393	96.4%
菓子パン	32	93.5%	272	100.6%
その他パン	18	96.0%	155	95.5%
麺類	114	100.0%	988	102.4%
生麺(冷凍含)	59	96.1%	479	103.3%
乾めん	12	107.1%	135	100.2%
即席麺	31	104.3%	273	102.8%
パスタ	12	102.6%	100	99.7%
パン粉	-	-	-	-
ビスケット	20	109.1%	170	104.9%
プレミックス	30	100.7%	239	102.3%

(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

単位:トン

品 種	8月		1～8月	
うどん	2,164	107.0%	17,016	103.4%
ひらめん	410	120.9%	2,633	105.2%
ひやむぎ	1,304	111.5%	14,961	89.2%
そうめん	2,104	108.5%	20,768	101.5%
そ ば	3,519	99.1%	31,372	97.4%
干 中 華	1,475	126.3%	11,986	124.6%
手 延 べ	1,216	104.6%	36,976	98.9%
合 計	12,192	107.4%	135,712	100.2%

※%は前年同月(同期)比

生麺の生産量

単位:トン

品 種	8月		1～8月	
うどん	20,015	97.3%	165,895	109.3%
生 麺	1,661	91.8%	12,526	98.3%
茹 麺	18,354	97.8%	153,369	110.3%
中華麺	32,507	94.1%	259,901	100.0%
生 麺	16,645	93.8%	124,029	98.1%
茹 麺	6,025	90.8%	56,822	104.9%
蒸 麺	8,625	96.1%	69,276	99.8%
皮 類	1,212	103.2%	9,774	99.8%
そ ば	6,430	102.8%	53,726	102.1%
生 麺	1,548	99.0%	11,337	95.3%
茹 麺	4,882	104.1%	42,389	104.0%
合 計	58,952	96.1%	479,522	103.3%

※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

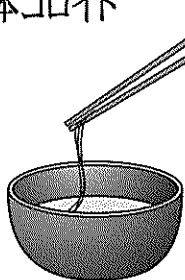
	輸 入		輸 出	
8月	0トン	0千円	1,075トン	356,109千円
	0.0%	0.0%	96.3%	95.0%
1～8月	58.78トン	23,118千円	8,779トン	2,631,740千円
	28%	28.6%	103.0%	100.9%

※%は前年同月(同期)比

麺も喜ぶこの効果!

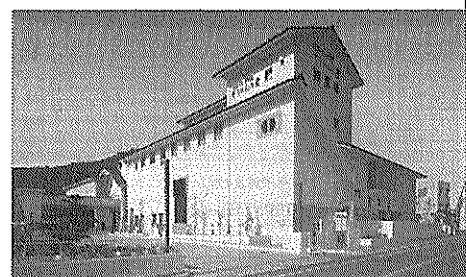
まずはお試し下さい日本コロイド

美味しさをお手伝い

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

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。