

(標準值)灰分 0.36%
粗蛋白 8.5%
(重量)NET 25kg

土三寒六常5升

○ 農林水産省は7月27日付けで人事異動を発表した。食料産業局長新井ゆたか氏（前職：食料産業局審議官）、食料産業局審議官（食品製造課担当）倉重泰彦氏（前職：大臣官房報道官）、食品製造課長東野昭浩氏（前職：生産局総務課生産推進室長）。

○ 8月18日（土）、19日（日）の2日間、東京・日比谷公園で第2回THE乾麺グランプリを開催した。（3面に関連記事掲載）

○ 製粉協会では8月23日、定時総会を開催して山田貴夫氏（日清製粉株式会社代表取締役社長）が会長に就任した。（1面に関連記事掲載）

○ 2020年の東京オリンピック・パラリンピック開催時のサマタイム導入案が持ち上がっていることに食品流通業界が困惑している。そこで、新日本スーパーマーケット協会と日本加工食品卸協会（日食協）は、農林水産省に提出した影響調査報告の中で実施を取りやめるよう求めている。その中で移行および終了時の受発注システムや物流への悪影響に加え、生鮮食品の供給不安や消費期限表示の混乱による健康被害を懸念する声もあるとしている。

○ 環境省は、地球温暖化への対策を怠った未来を描いた動画「2100年未来の天気予報」を制作、公開している。その中で、明日の予想最高気温は名古屋44℃、大阪43℃、東京44℃、札幌41℃。

○ 今年は、台風の当たり年。8月に9個の台風が発生し、多くの地域に災害をもたらした。全国乾麺協同組合連合会では、西日本豪雨義援金を9月末日締切りで募った。義援金は、日本赤十字社へ届けられた。

○ 奈良県三輪素麺工業協同組合（理事長池側義嗣氏）と奈良県三輪素麺販売協議会（会長池田利一氏）では8月29日、三輪素麺感謝祭が大神神社で開催した。池側理事長は「出足は好調で中だるみがあったけれど、梅雨明け後、猛暑が続く、前年を上回った。」と挨拶した。

○ 9月6日午前3時8分に北海道地方で最大震度7を観測した平成30年北海道胆振東部地震は、甚大な被害に見舞われた。ブラックアウトで全道が停電、交通がマヒ、産業に多大な被害を出した。

全国乾麺協同組合連合会

創立60周年記念に表彰事業

— 組合経由で募集開始 —

全国乾麺協同組合連合会では本年創立60周年を迎えた。8月21日開催の常務理事会で創立60周年記念行事として、表彰事業を行うことを決めた。

表彰は、農林水産大臣感謝状（全国乾麺協同組合連合会推薦）、農林水産省食料産業局長感謝状（各組合推薦）、全国乾麺協同組合連合会会長表彰状（組合及び会社推薦）とした。

表彰は、全国乾麺協同組合連合会表彰規程に基づき、各組合から推薦を求め、平成31年4月18日開催の定時総会で表彰式を行うことにした。

平成30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	10/10(水)	グランデはがくれ 佐賀市天神2-1-36
関西ブロック	香川県製粉製麺協同組合	10/11(木)	香川県社会福祉総合センター 高松市番町1-10-35
関東甲信越ブロック	長野県信州そば協同組合	11/14(水)	製粉会館 中央区日本橋青町15-6
東北ブロック	奥州白石温麺協同組合	11/21(水)	仙台ガーデンパレス 仙台市宮城野区榴岡4-1-5
東海ブロック	愛知県製麺協同組合	11/27(火)	イーブルなごや（旧女性会館） 名古屋市中区大井町7-25

ブロック毎講習会日程表

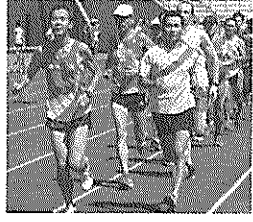
ブロック毎講習会の日程が決まった。講習会では、食品表示法（平成27年4月施行）の食品表示基準、栄養成分表示、アレルギー表示、原料原産地表示等と厚生労働省が決めたHACCPの体制化（義務化）の手引書等について説明するとしている。現在、参加を募集している。

リレーマラソンに協賛

全国乾麺協同組合連合会

第22回目の開催となる千葉・柏の葉リレーマラソンに、今年も全国乾麺協同組合連合会が協賛した。8月26日の厳しい残暑の中、64チームが参加し、42・4kmを目標から鍛えた健脚を競った。

リレーマラソンは、タスキリレーで完走する競技。全国乾麺協同組合連合会賞として、マルキ株式会社の提供で「揖保乃糸特級素麺」のセットを贈った。めん類の人気は高く、受賞時には、大きな歓声が上がった。マラソン競技は、各地で年々盛んになっており、そこで全国乾麺協同組合連合会では、「各地でマラソンの開催を聞く。是非、乾めんPRに商品提供して活用してほしい。」と期待している。



— 残暑のなか健脚競う —

「炭水化物食べたくなる」神経細胞確認

「ストレスで甘いもの」解明に期待

白いご飯や砂糖が多いお菓子など炭水化物を食べたくなるのは、ある神経細胞が影響している。そんな研究成果を生理学研究所（愛知県岡崎市）などが、17日付の米科学誌セルリポーツで発表した。担当者は「ストレスがたまるとうまいものが食べたくなる原因がわか

“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1-3-17 新川三幸ビル



— 明治神宮へ奉納 —

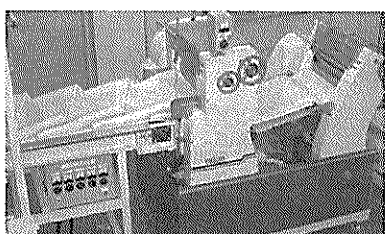
はじめの百年。これからの千年。
— まごころを継ぐ 永遠の杜をめざして

生理研の箕越靖彦教授（神経内分泌学）らの研究グループがマウスで確認した。エネルギー不足を察知して活性化し、代謝を調整してエネルギーを回復させる役割をする酵素に着目。マウスの脳内で活性化させた。その際、視床下部にある神経細胞「CRHニューロン」の一つが活性化していたことが確認できたという。

う。マウスは炭水化物より、高脂肪の食べ物を好む傾向がある。CRHニューロンの活動を高めると、脂肪食の摂取が通常の3分の1ほどに減り、炭水化物の摂取量が9・5倍になった。逆に抑制すると、炭水化物の摂取量は増えず、脂肪食を多く食べた。箕越教授は「なぜストレスがたまるとうまいものを食べなくなるのか。原因解明に期待できると話している。

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でソフトで弾力の強い食感を引き出します。モチモチと、茹で伸びの速い麺質が得られます。

【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

食感のポジショニング(イメージ)

めんもちから

分析例 水分0.35% 蛋白質9.9%

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

グランプリ

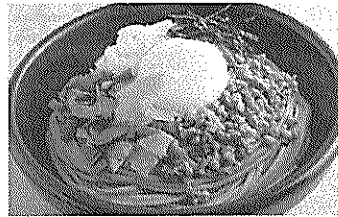


すだち香る阿波尾鶏と山羊の
冷たい半田そうめん
半田手延べそうめん協同組合

THE 乾麺グランプリ 2018

8月18日(土)、19日(日)の2日間、東京・日比谷公園で2日間とも気温が低く、屋外イベントにはもってこいの好天に恵まれた。会場は2日間ともに10時開場で、延べ2日間で1万6000人の人出で賑わった。各ブースでは、訪れた客が、乾めん、乾めん、乾めんの美味しさに舌つづみを打ち笑顔が見られた。乾めんメーカー、関連食品メーカー21社がオリジナルメニューを出品。1食400円で提供し、来場者の投票でグランプリを決めた。

準グランプリ



日本そばで台湾まぜそば
キッコーマン食品



亜麻仁の恵み豚の冷しゃぶ
なめ茸とろろそば(日本製粉)



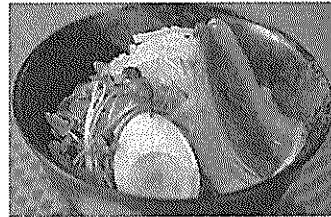
夏仕立て ごろごろ野菜と豚しゃぶ
の旨トマそうめん(カゴメ)



信州戸隠 冷製チーズあえ蕎麦
粉雪仕立て(おびなた)



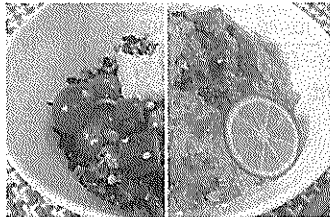
上州麦豚と夏野菜の冷しカレーうどん
(赤城食品)



炙りチャーシューとメガ盛もやし
ナムルの冷製中華(茂野製麺)



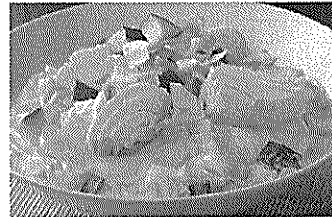
シャキシャキ!きざみ青じそ浅漬け
そうめん(エスピー食品)



シャリッと冷たい男梅そうめん
(大森屋)



五目野菜と豚肉のそうめん
チャンプルー(日清フーズ)



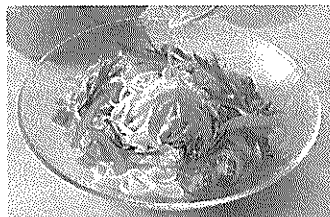
"ごろっと"シーチキンのチョップドサラダ
ぶっかけそうめん(はごろもフーズ)



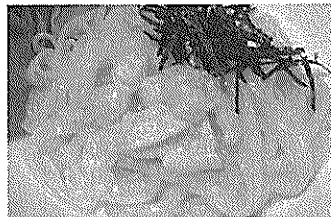
ヤマキ割烹白だし仕立て
洋風そうめん(ヤマキ)



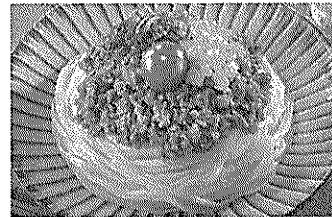
讃岐のとり天ひやひやかけうどん
(石丸製麺)



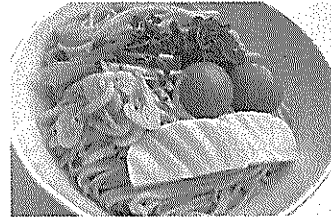
瀬戸内レモンだれで食べる手延サラダうどん
桃太郎チキンのせ(かも川手延素麺)



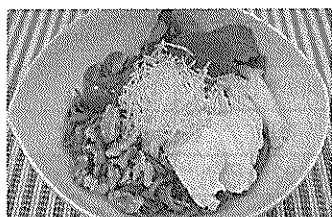
明太クリームうどん魚介乗せ
(高尾製粉製麺)



ジャワカレーキーマのスパイシー
稲庭うどん(ハウス食品)



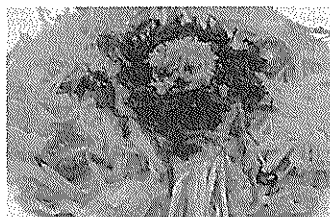
北海道産がごめ昆布入り
さっぱりがごめそば(池島フーズ)



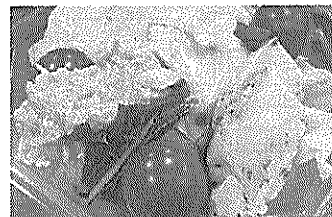
和蕎麦のチーズジェノベーゼ
(はくばく)



猪肉の黒ビール煮込みと出雲そば
(本田商店)



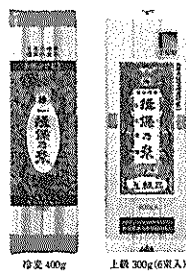
磯の香かおるカラスミ冷やし中華
(田藤製麺株式会社)



バジル風味の"エスプーマ"を絡めてドレッシング
で食べる「ふわモコ」らーめんサラダ(星野物産)

(敬称略・順不同)

揖保乃糸



兵庫県手延素麺協同組合

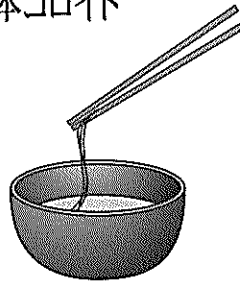
本物を受け継ぐ
古き守り新しい息吹を込める
その歴史の積み重ねこそ
本物の伝統 本物をいただきます
歌聲 後 俳優
中村隼人

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

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

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

めん都道府県庁所在市別1世帯当り支出金額

平成30年 6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	203	35%	313	60%	92	24%	219	24%	350	32%	126	50%	49	31%
青森市	145	18%	171	30%	70	27%	402	30%	399	21%	114	30%	48	48%
盛岡市	209	29%	371	77%	101	33%	580	37%	404	31%	143	36%	72	33%
仙台市	285	41%	316	60%	70	28%	514	35%	359	30%	91	29%	38	20%
秋田市	188	30%	228	24%	112	48%	525	41%	408	29%	101	24%	34	12%
山形市	277	28%	381	43%	66	17%	451	29%	340	30%	77	21%	27	11%
福島市	192	31%	607	82%	74	31%	327	32%	257	20%	81	26%	47	22%
水戸市	271	40%	310	41%	75	27%	414	40%	367	31%	76	17%	31	17%
宇都宮市	248	31%	254	43%	113	34%	405	36%	332	26%	101	37%	66	44%
前橋市	455	48%	216	43%	115	34%	428	42%	344	42%	96	34%	31	21%
さいたま市	265	34%	578	133%	106	33%	463	53%	407	69%	74	24%	91	61%
千葉市	273	41%	186	40%	115	35%	399	36%	352	42%	120	43%	53	22%
東京都区内	217	35%	436	43%	125	37%	385	36%	265	34%	89	30%	77	36%
横浜市	265	43%	217	21%	109	31%	335	34%	232	35%	90	22%	84	36%
川崎市	221	31%	341	45%	74	21%	404	36%	266	28%	157	39%	72	33%
相模原市	204	28%	241	40%	94	28%	318	30%	360	42%	102	28%	97	36%
新潟市	156	28%	585	78%	94	33%	346	29%	325	27%	113	26%	53	39%
富山市	239	28%	883	151%	77	31%	410	39%	326	25%	83	26%	51	55%
金沢市	300	41%	312	39%	112	47%	478	36%	234	29%	81	26%	24	7%
福井市	321	33%	377	50%	87	25%	452	36%	338	37%	137	37%	37	22%
甲府市	330	39%	196	61%	123	42%	404	31%	330	37%	60	20%	55	21%
長野市	334	34%	544	99%	108	39%	442	44%	237	28%	124	39%	48	24%
岐阜市	152	20%	757	82%	69	23%	343	32%	236	31%	57	16%	72	51%
静岡市	238	42%	346	50%	122	50%	536	48%	270	32%	94	23%	86	40%
浜松市	142	25%	323	63%	92	36%	371	36%	266	34%	86	20%	54	24%
名古屋市	225	24%	259	41%	139	45%	373	30%	308	36%	129	29%	53	28%
津市	218	24%	425	63%	92	32%	409	38%	206	22%	112	23%	66	47%
大津市	329	39%	596	62%	79	22%	376	34%	331	42%	116	25%	43	20%
京都市	211	25%	628	86%	102	33%	370	45%	290	42%	151	42%	66	37%
大阪市	269	30%	328	59%	83	30%	292	31%	498	52%	154	35%	36	25%
堺市	284	35%	618	73%	68	21%	325	32%	506	61%	157	41%	36	24%
神戸市	236	32%	219	33%	54	20%	352	39%	365	36%	127	28%	67	29%
奈良市	256	31%	572	60%	76	26%	308	37%	242	33%	115	25%	54	30%
和歌山市	304	38%	234	20%	64	31%	251	27%	226	26%	130	45%	32	28%
鳥取市	214	31%	310	60%	93	26%	389	44%	499	35%	223	32%	35	21%
松江市	219	30%	295	60%	127	39%	386	36%	231	22%	130	34%	51	35%
岡山市	273	31%	333	27%	132	35%	345	37%	292	31%	79	22%	43	36%
広島市	217	26%	336	48%	102	28%	298	29%	258	25%	142	33%	41	28%
山口市	315	50%	127	27%	105	47%	322	45%	368	34%	179	39%	57	51%
徳島市	315	47%	465	120%	93	32%	308	38%	209	25%	109	21%	42	40%
高松市	406	22%	420	22%	70	28%	326	36%	235	35%	126	49%	51	44%
松山市	227	28%	360	77%	50	16%	245	26%	326	32%	82	23%	40	32%
高知市	256	34%	409	80%	82	35%	246	39%	400	43%	113	28%	46	24%
北九州市	182	26%	277	48%	59	17%	261	34%	288	36%	141	38%	30	21%
福岡市	193	38%	210	39%	83	27%	337	41%	290	30%	113	21%	57	41%
佐賀市	176	32%	756	93%	88	32%	354	48%	215	24%	150	28%	60	58%
長崎市	165	31%	190	39%	98	33%	252	27%	181	17%	118	24%	54	28%
熊本市	156	30%	327	95%	82	24%	289	35%	245	40%	166	32%	35	30%
大分市	120	25%	362	77%	66	27%	302	38%	227	40%	124	37%	39	19%
宮崎市	133	21%	380	69%	90	32%	299	34%	280	34%	82	18%	23	27%
鹿児島市	139	23%	291	58%	108	41%	394	47%	273	33%	93	18%	39	41%
那覇市	158	57%	109	47%	80	43%	473	44%	254	44%	67	25%	19	39%

品目説明 生うどん・そば:冷凍・半生を含む。
中華めん:生・蒸し・揚げ・冷凍。
即席めん:カップめんを除く。アルファ化。

スパゲティ:生も含む。
カップめん:お湯を注ぐだけで飲食できるもの。
他めん類:皮(ギョーザ他)・ビーフン。

麦加工食品の生産量

単位:千トン

業 種	6月	1~6月
小麦粉	385 98.2%	2,320 99.8%
パン	104 98.1%	623 98.4%
食パン	50 97.1%	297 96.6%
菓子パン	34 102.4%	208 102.6%
その他パン	20 94.0%	118 96.0%
麺類	123 99.5%	743 102.8%
生麺(冷凍含)	60 98.9%	352 105.1%
乾めん	15 96.3%	107 99.2%
即席麺	35 102.2%	209 102.4%
パスタ	12 99.5%	75 98.9%
パン粉	14 97.1%	80 101.2%
ビスケット	20 96.9%	130 104.0%
プレミックス	30 100.7%	179 102.7%

(社)食品供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	6月	1~6月
うどん	2,392 98.2%	12,575 101.6%
ひらめん	292 113.6%	1,894 101.9%
ひやむぎ	2,133 78.7%	11,453 84.5%
そうめん	2,949 96.1%	15,734 100.7%
そば	4,928 93.2%	22,805 95.1%
干中華	1,673 130.2%	9,209 127.4%
手延べ	1,120 113.8%	33,475 100.1%
合 計	15,487 96.6%	107,145 99.1%

※%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	19,442 119.3%	125,660 120.0%
生 麺	1,631 99.8%	9,226 89.2%
茹 麺	17,811 121.5%	116,434 123.4%
中 華 麺	34,422 101.6%	189,693 106.3%
生 麺	18,118 99.0%	86,003 99.4%
茹 麺	6,949 98.2%	43,550 124.9%
蒸 麺	7,994 111.7%	52,705 107.3%
皮 類	1,361 101.8%	7,435 92.6%
そ ば	6,499 176.9%	36,599 121.5%
生 麺	1,602 98.0%	7,890 95.6%
茹 麺	4,897 240.0%	28,709 131.3%
合 計	60,363 112.1%	351,952 112.3%

※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	
6月	0.69トン	349千円	1,177トン	353,836千円
	2.9%	4.0%	99.9%	106.0%
1～6月	53.6トン	21,192千円	6,614トン	1,938,041千円
	31%	31.5%	103.7%	100.4%

※%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。

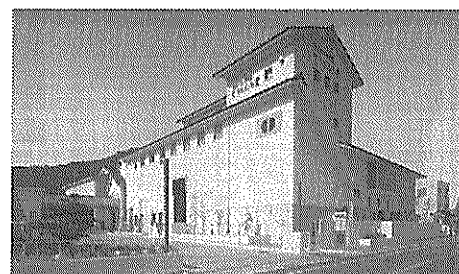
株式会社ケット科学研究所

東京本社 東京都大田区南馬込1-8-1 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)551-2829 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

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)

- ◆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。