



出品財数 119点



開会にあたり主催者として柄木田理事長は「台風19号で多くの方が被災されお見舞いを申し上げます。今年で62回目を迎えた品評会

義務表示等を中心に実施

HACCPの義務化、原料
原産地表示についても講習
して、不適合表示の無いよ
うに法令順守の周知を図っ
ていた。

一方、10月からは軽減税

— 関西ブロック講習会 —

—長崎・高松で開く—

水があり、出品の減少が危ぶまれた。一部出品を断念したメーカーもあったものの例年通り開催した。地元では、そばの収穫時期でもあって、そば収穫が心配されたが、大きな被害はなかったといった話も聞かれた。入賞者の表彰は12月4日、長野市内で開催する。

会を開催することになった。また、岡山県では、保健所からの依頼もあってHACCP講師を全国乾麺協同組合連合会から派遣して対応し、今秋開催のブロック会でも、義務化の告知を

平成から令和になった今年も、あと1

早く、元の生活に戻るよう祈って止まない。そんな中、それほど人気ではな

している。」とHACCP普及に努めているとしている。10月2日には、奈良県三輪素麺工業協同組合傘下会員を中心に奈良市で、10月18日は、長崎県島原地区の会員を中心に開催した。

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。

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



代田区神田錦町1-25 TEL.03(5282)6360
w.e-sousyoku.com

厚生労働省が令和2年から義務化するHACCPについては、乾めん業界では、小規模事業者が多く、その周知に苦慮している。

全国乾麺協同組合連合会では「HACCPの手引書」は、いち早く作成、配布しているが、まだまだ浸透は弱く、あらゆる手段を講じ

率のスタートもあって、事務が煩雑になり易く、事務処理を適正に実施するよう呼びかけていた。講習会は、今年中、全てのブロックで開催を終了する予定のようだ。

—長崎会場—

—高松会場—

「一番目の「子年」となる。▼年の初めに今年は元号が変わるけど、平穩でなどと願ったが。何故か、良いことより悪いことばかりが走馬灯のように浮かぶ。嬉しいことも、いっぱいあったけど。振り返れば、5月から異常天気でなかったか。5月から猛暑日が続き、一転6月から冷夏。梅雨明けは、昨年より1ヶ月遅れ。その後が、猛暑、猛暑。そして、台風が猛威を振るった。▼自然の凄さを目の当たりにして、人間の弱さを感じた。被災地の皆さまには、衷心より一日も

してラクビーを知りチャレンジしたかったが、出来なかった。前回大会で南アフリカに勝ったことは、とても嬉しいニュースであった。また、格好だけでもとラグーシャツが好きでオーブルーブラックのシャツを普段から着ている。先日、福岡へ。何と、JR博多駅の改札員がラグーシャツを着用。素敵だと声をかけたから、当地でワールドカップが開催中だからと、得意げに返事が返ってきた。なんとなくホッリさせられた。▼日本ラグビー初の本格スト8。ラグビー人気を二

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
道庁
函館工

日清製粉株式会社 営業
会員制業務用お役立ち

フランスのブルゴーニュ地方ボジョレー地区で作られる新酒。赤ワイン。ボジョレー・ヌーヴォーは、その年に収穫されたブドウで造られた新酒であり、ブドウが良くなるためのもの。翌日午前0時が解禁日は11月15日。もとワイン運送業者だそう。因みに輸入量第1位の1を占めるその物好きだから差し詰め「新ヌーヴォーかな。



ーポジョレ・ヌーヴォー

質であるかを確認
 毎年11月の第3木
 禁。もともとの解
 この日が土日にな
 者が休みなること
 に、日本がポジョ
 で全生産量の約4
 うだ。日本人は新
 ら。乾めんでは、
 ば」が、そば・ヌ

の秋にふさわしく嬉しいニュースだった。来年は、オリンピック、パラリンピック。どんな感動を……期待したい。そろそろ冬スポーツが開幕。スポーツ選手のエネルギーとなる炭水化物。乾めんには多く含まれている。スポーツを沢山する人、少しする人を問わず、スポーツー乾めんを推奨したいものだ。



めん用粉 めんたくみ

生地の伸びが良く、作業性が抜群です。
 脆がありなめらかで弾性に優れた食感が
 特徴です。手打ちうどん専用の決定版です。



そばつなぎ用粉 朝霧

そばの風味を引き立て、適度な弾力と
 歯切れの良さが特長のそばつなぎ用粉
 です。



日本製粉株式会社

https://www.nippn.co.jp

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

北海道産小麦使用【地粉】

道産子U



函館工場で製造しました



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。

(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 〒101-8441 東京都千代田区神田錦町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>

外国人雇用問題を研修

— 秋季總會 —

第1回「食品の営業規制の平準化に関する検討会」を開催

厚生労働省

また、営業許可を要する業種についても、食中毒や

食品事故のリスク等を踏ま

営業許可・届出に係る事務は自治事務であり、制度の運用は都道府県等に委ねられるが、地方自治体ごとの解釈及び運用等の違いにより著しく不都合が生じている案件については、関係者の意見を調整し、その結果を踏まえて厚生労働省から技術的助言を行うことにより、制度の平準化を図る必要があるとしている。

そのための検討として「食品の営業規制の平準化に関する検討会」が開催された。次回開催は11月18日。

食品表示を巡る状況

来年3月31日の猶予期限迫る

制度、事業者向けマニユアルの活用に関するセミナーを9月から来年2月まで全国20箇所で開催を予定している。詳しくは、「原料原産地表示制度 事業者向けマニユアルの活用に関するセミナー」で検索。

括名表示の在り方、用途名表示の在り方、無添加工・不使用の表示の在り方、栄養強化目的で使った食品添加物表示、食品添加物表示の普及、啓発、消費者教育についての5つとしている。

食品表示法に係るリコール 食品表示法の円滑な移行として、製造固有記号の届出を本年12月27日を以て速やかに行うよう消費者庁は呼び掛けている。今年も全国乾麺協同組合では、「不適合表示0を目指す」講習会を開催している。

で、2019年の流行

今年の「流行語大賞」は

明暗がくつきり

ユーキャンが毎年実施している恒例の今年の世相を反映し、人々の話題に上った言葉に贈られる「2019ユーキャン新語・流行語大賞」ノミネート語30が、11月6日に発表された。流行語大賞は、12月初めに決定する。

スマイリングシンデレラ／
しづこ(13) タビる(14)
ドラクエウォーク(15) 翔
んで埼玉(16) 肉肉しい
(17) にわかファン(18)
パプリカ(19) ハンディフ
ァン(携帯扇風機)(20)
ポエム／セクシー発言
(21) ホワイト国(22) M

や「ONE TEAM」などのラグビーワールドカップ関連の言葉に注目。アフリカ大陸の津波「暗」では台風などの災害に関連の用語がマスコミをにわせた年でもあった。今年は、いずれが流行語大賞なるか。

秋の叙勲

香川県製粉製麺協同組合

理事（元理事長）、ホーク製粉代表取締役社長荒天啓行（ぎょうてんひろゆき）氏は11月3日、秋の叙勲で栄えある旭日双光章を受章した。

30 候補は、(1) あな番
(あな) (あなた) (番) (です) (2)
命を守る行動を(3) おむ
すびころりんクレター
(4) キャッシュレス/ポ
イント還元(5) #KuT
o(6) 計画運休(7)

NE TEAM (ワンチー) (29) 笑わない男 (30) O (25) 閨営業 (26) 4年に一度じゃない。一生に一度だ。 (27) 令和 (28) れいわ新選組／れいわ旋風

香川県製粉製麺協同組合
 理事（元理事長）、ホーコ
 製粉代表取締役社長 堯天
 行（ぎょうてんひろゆ
 氏は11月3日、秋の叙
 栄えある旭日双光章を
 呈した。

— 食品表示基準等を掲載 —

全国乾麺協同組合では、食品表示基準の猶予期限が、来年3月31日に迫り、周知を図るため令和版「法令順守等」表示等基準の手引きを作成・発刊した。

内容は、義務表示・原料原産地表示・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1980円・非会員3080円（各税込・送料別）

“食卓に新しい風”



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



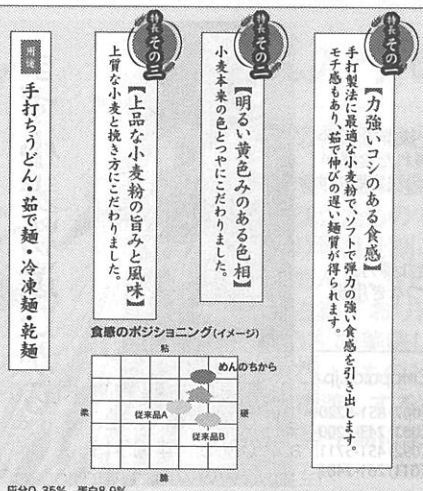
日東富士製粉株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川1-3-17 新川三幸ビル

職人の技と
力を引き立てる、
日本麵用粉
「めんのちから」。

昭和産業株式会社

本社製粉部 〒101-8521 東京都千代田区内神田2-2-1
鎌倉河岸ビル TEL.(03)3257-2904
<http://www.showa-sangyo.co.jp>



令和元年度7月消費者動向調査

①

食の志向等に関する調査結果

1 食に関する志向

食の志向 高齢世代は健康面、若者世代は経済性を重視

図1 現在の食の志向(上位)の推移(2つまで回答)

現在の食の志向は、2半期連続で伸長していた「健康志向」(43.8%、前回比▲2.8ポイント)が低下に転じ、「経済性志向」(38.1%、同+1.2ポイント)と「簡便化志向」(33.4%、同+2.2ポイント)が続伸。

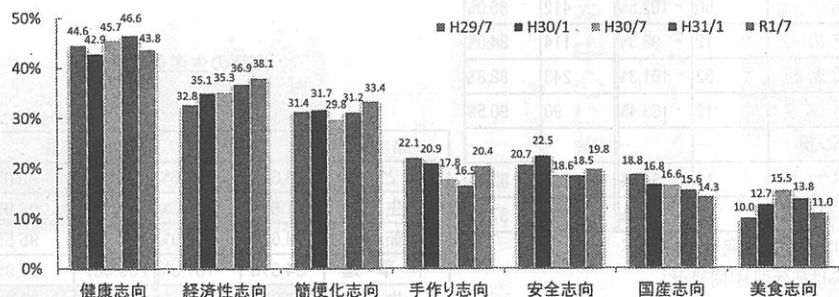


図2 3大志向の推移

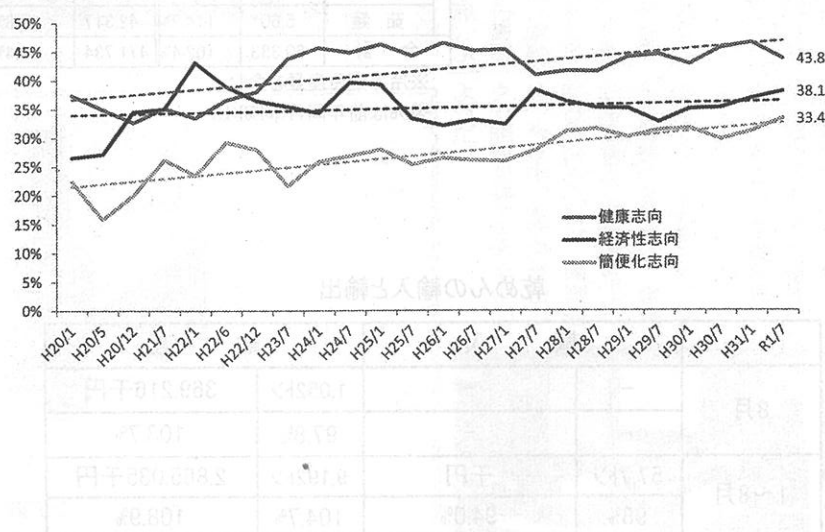
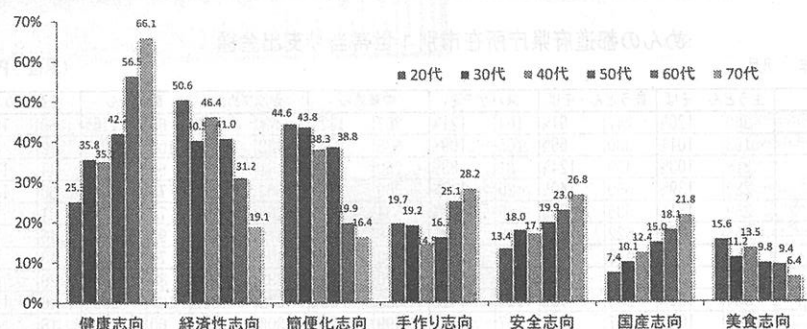


図3 年代別 現在の食の志向(上位)(2つまで回答)/令和元年7月調査

「健康志向」「安全志向」「国産志向」は年代が高くなるほど多くなる傾向。一方で、「経済性志向」「簡便化志向」「美食志向」は年代が高くなるほど少なくなる傾向。

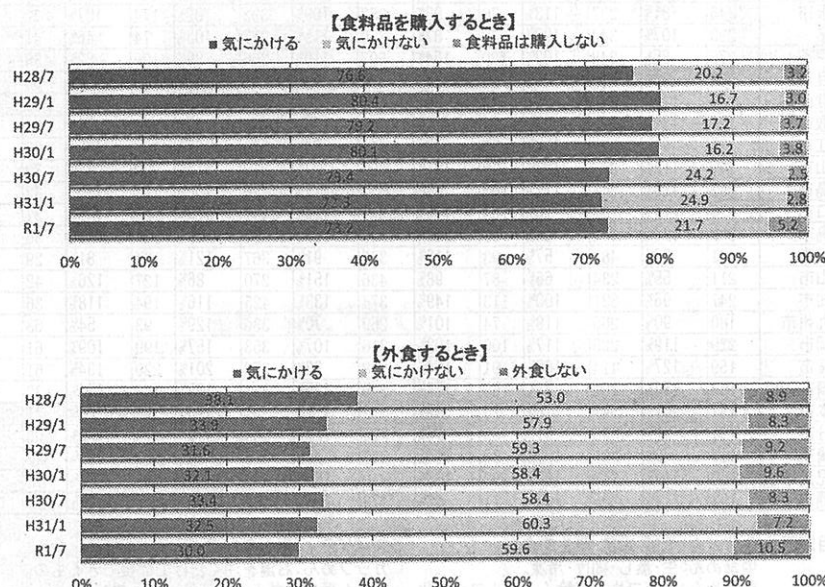


2 国産品かどうかを気にかけるか

外食時に「気にかける」割合は低下傾向、輸入食品のマイナスイメージは薄れる傾向

図4 食料品を購入するとき/外食するときに国産品かどうかを気にかけるか

食料品購入時に国産品かどうか「気にかける」割合は73.2%となり、直近3半期は横ばいで推移。また、外食時に「気にかける」と回答した割合は30.0%となり、緩やかな低下傾向。



(次号に続く)

そうめん
やっぱり
揖保乃糸
モデル女優 八木莉可子
特級品 300g 上級品 300g
揖保乃糸 兵庫県子延素麺協同組合

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
http://www.nippon-colloid.co.jp

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

ロール麺機で十割乾麺
そば粉 谷食糧
優香® 十割石臼挽
まっすぐ蕎麦を究める 株式会社谷食糧
徳島県名西郡石井町
TEL 088-674-5556 FAX 088-675-1432
独自のそば粉を多数ラインナップしております。ご希望の麺にあわせてご提案いたしますので、お気軽にお問い合わせください。

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)

令和元年 8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		その他のめん	
札幌市	260	120%	247	91%	104	121%	367	132%	374	92%	66	116%	53	100%
青森市	163	101%	330	69%	105	109%	538	125%	452	80%	104	101%	12	32%
盛岡市	218	103%	459	124%	81	83%	750	109%	381	93%	68	69%	44	129%
仙台市	222	139%	660	140%	120	117%	569	121%	363	128%	75	160%	65	123%
秋田市	259	181%	536	95%	65	88%	534	112%	269	77%	75	74%	31	76%
山形市	365	96%	622	138%	90	38%	648	117%	470	98%	98	89%	46	77%
福島市	273	119%	476	83%	86	95%	602	135%	409	103%	71	76%	46	79%
水戸市	197	71%	315	66%	77	96%	420	104%	382	83%	88	124%	29	60%
宇都宮市	354	109%	253	75%	128	142%	422	89%	372	105%	167	206%	46	124%
前橋市	362	106%	457	181%	97	123%	399	96%	306	95%	60	79%	18	49%
さいたま市	302	100%	336	126%	130	146%	406	91%	254	63%	49	53%	37	61%
千葉市	241	115%	367	87%	79	77%	392	114%	372	128%	121	120%	51	76%
東京都区内	182	84%	385	133%	106	79%	404	89%	310	114%	98	101%	51	93%
横浜市	301	117%	300	126%	100	102%	450	113%	300	131%	99	104%	57	66%
川崎市	211	75%	296	139%	147	177%	409	101%	304	127%	105	125%	75	110%
相模原市	336	122%	324	123%	84	75%	416	126%	227	98%	87	73%	84	108%
新潟市	228	110%	572	58%	90	70%	374	78%	461	106%	73	72%	51	113%
富山市	248	100%	349	100%	103	132%	524	145%	345	86%	127	114%	25	52%
金沢市	296	187%	312	88%	105	111%	594	133%	323	96%	126	100%	37	195%
福井市	275	73%	312	156%	94	134%	527	114%	228	88%	87	198%	32	78%
甲府市	233	95%	271	99%	67	81%	424	106%	315	122%	63	71%	80	116%
長野市	464	199%	787	369%	73	85%	482	118%	291	148%	83	83%	57	146%
岐阜市	216	87%	229	66%	108	115%	347	85%	334	91%	84	68%	49	132%
静岡市	193	74%	351	119%	78	62%	536	114%	440	220%	102	159%	49	79%
浜松市	274	169%	274	109%	93	88%	397	91%	300	95%	98	92%	48	107%
名古屋市	295	91%	230	108%	94	75%	370	87%	383	121%	193	151%	33	49%
津市	299	125%	411	119%	93	108%	393	100%	357	111%	171	132%	38	61%
大津市	297	98%	202	68%	87	73%	410	112%	316	128%	99	79%	50	75%
京都市	228	80%	230	77%	81	70%	391	107%	259	117%	116	109%	53	100%
大阪市	345	81%	237	113%	70	83%	352	109%	332	102%	174	107%	32	128%
堺市	293	107%	342	197%	72	87%	370	115%	377	103%	74	46%	41	132%
神戸市	276	85%	248	102%	120	164%	507	119%	366	89%	120	82%	58	123%
奈良市	238	96%	324	75%	97	154%	373	99%	351	126%	115	87%	36	97%
和歌山市	248	118%	242	78%	80	186%	419	126%	352	212%	131	102%	59	227%
鳥取市	295	131%	227	91%	74	137%	387	135%	431	77%	147	56%	53	312%
松江市	179	68%	278	112%	85	79%	414	81%	379	127%	133	133%	25	38%
岡山市	289	112%	277	123%	132	181%	360	87%	318	113%	90	74%	72	240%
広島市	252	110%	241	122%	103	87%	513	117%	286	100%	197	135%	32	94%
山口市	276	114%	294	76%	109	110%	329	124%	447	125%	235	145%	37	112%
徳島市	299	127%	364	54%	88	205%	330	105%	367	159%	153	140%	36	189%
高松市	491	93%	484	57%	93	118%	332	91%	367	121%	134	81%	29	71%
松山市	211	55%	234	66%	87	98%	436	151%	270	86%	127	126%	42	156%
高知市	247	96%	321	100%	113	149%	374	133%	425	116%	194	118%	36	65%
北九州市	180	90%	265	119%	74	101%	269	70%	330	129%	93	54%	63	86%
福岡市	229	119%	225	117%	100	102%	316	107%	353	157%	199	109%	61	120%
佐賀市	159	127%	414	188%	91	154%	238	83%	359	201%	220	134%	61	305%
長崎市	188	154%	161	74%	105	124%	349	125%	321	125%	145	144%	32	91%
熊本市	157	101%	197	118%	73	92%	352	154%	301	90%	221	106%	21	50%
大分市	171	92%	345	91%	69	74%	355	125%	294	115%	199	169%	65	86%
宮崎市	117	79%	251	102%	99	114%	217	75%	363	134%	193	109%	42	175%
鹿児島市	156	119%	756	188%	92	103%	410	155%	284	99%	239	170%	18	40%
那覇市	133	118%	205	108%	71	82%	373	123%	287	136%	91	75%	17	121%

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	371 98.9%	3,013 98.2%
パン	100 103.1%	728 88.8%
食パン	49 102.5%	348 88.5%
菓子パン	33 102.8%	239 87.7%
その他パン	19 105.3%	142 91.5%
麺類	116 101.8%	859 86.9%
生麺(冷凍含)	60 102.5%	412 86.0%
乾めん	12 98.3%	114 84.0%
即席麺	32 101.3%	243 88.8%
パスタ	12 103.4%	90 90.5%
パン粉	-	-
ビスケット	19 94.6%	140 82.4%
プレミックス	30 99.0%	210 87.6%

(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	2,310 106.7%	16,890 99.3%
ひらめん	363 88.5%	2,664 101.2%
ひやむぎ	1,215 93.2%	12,927 86.4%
そうめん	2,288 108.7%	20,695 99.6%
そば	3,078 87.5%	30,636 97.7%
干中華	1,434 97.2%	12,293 102.6%
手延べ	1,222 100.5%	38,222 103.4%
合 計	11,910 97.7%	134,327 99.0%

※%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	18,325 91.6%	158,632 95.6%
生 麺	1,644 99.0%	12,140 96.9%
茹 麺	16,681 90.9%	146,492 95.5%
中 華 麺	34,876 107.3%	259,687 99.9%
生 麺	17,329 104.1%	120,262 97.0%
茹 麺	6,975 115.8%	61,417 108.1%
蒸 麺	9,358 108.5%	68,229 98.5%
皮 類	1,214 100.2%	9,779 100.1%
そ ば	7,182 111.7%	53,415 99.4%
生 麺	1,581 102.1%	11,098 97.9%
茹 麺	5,601 114.7%	42,317 99.8%
合 計	60,383 102.4%	471,734 98.4%

※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	-	-
1~8月	57.7トン 98%	千円 94.0%
	1,052トン 97.8%	369,216千円 103.7%
	9,192トン 104.7%	2,865,035千円 108.9%

※%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。

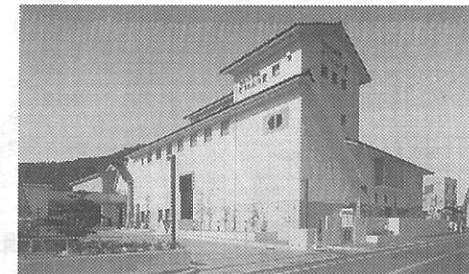
株式会社ケット科学研究所

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 札幌営業所 (011)611-9441 仙台営業所 (022)215-6806 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



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 1,320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。