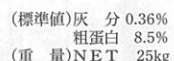


(毎月1回25日発行)



土三寒六常5升

○ 全国乾麺協同組合連合会

会は10月27日、千葉・社会福祉協議会主催の福祉まつりで乾めんを提供した。福祉祭りでは、ホストメイトの社会的認知の推進にと開催されている。市長も写真参加して賑わった。ホストメイトとは、人工肛門保有者・人工膀胱保有者。

○ アメリカ小麦連合会では11月19日、2019年バイヤーズ・カンファレンスセミナーを、アメリカから講師を招聘して講演会を開催した。

○ 農林水産省は11月19日、2019年の農林水産品を1兆円輸出する政府目標について、「達成は極めて厳しいと言わざるを得ない。」と参議院農林水産委員会で江藤農林水産大臣が述べた。原因は、中国、シンガポールを除くアジア諸国への輸出が軒並みマイナス。韓国、香港が大幅減としている。

○ 消費者庁は11月25日、令和元年度食品衛生法等の表示に係る夏期一斉取締り結果について発表した。内容は、地方公共団体による食品等の表示に係る指導件数等である。食品表示法の措置概要では、命令0件、指示0件、命令及び指示以外の措置が1,941件。前年度と比較して減少（前年度は、2,290件）した。めん類製造業では、口頭による改善指導（食品表示法4条の規定に基づく表示基準）8件、書面による改善指導は1件。

○ 手延べ干しめん技能検定の中央技能検定委員会を12月10日、東京・AP西新宿で開催した。手延べ干しめん製麺技能士検定は、令和2年前期に実技、学科の試験が行われる。隔年実施。

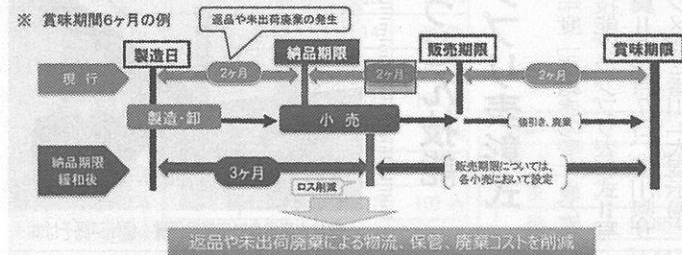
○ 独立行政法人農林水産消費安全技術センターの監査を12月17日、18日の2日間、乾めん類JASの製品検査を依頼している一般財団法人日本穀物検定協会神戸センターと兵庫県乾麺協同組合姫路検査所の2ヶ所で実施した。

○ 小麦粉二次各団体で組織している全国小麦粉実需者団体協議会は12月20日、農林水産省食料産業局、政策統括官と懇談した。懇談内容は、輸入小麦の政府売渡麦価など。



「製麺技能士の居る工場」
既に、多くの製麺技能士がいることから、機械製めん・手延べ干しめん製麺技能士の居る工場を、全国乾麺協同組合連合会ホームページで紹介したいと、

「製麺技能士の居る工場」
HACCP高度化計画の認定工場についても認定工場に對して、任意で全国乾麺協同組合連合会のホームページに掲載を募集している。製麺技能士の居る工場HACCP(高度化計画)ともに、数多くの工場が掲載の申込みがあるようだ。

全国乾麺協同組合連合会
ホームページへ掲載—機械製乾めん・手延べ干しめん
製麺技能士の居る工場の掲載募集—

〈3分の1ルールと2分の1ルールの概要〉

「食品ロス削減のための商習慣検討ワーキングチーム」の設
「賞味期間6ヶ月の例」
賞味期間は、商慣習の1つとして、賞味期間の3分の1以内で小売店舗に納品する慣例、いわゆる「3分の1ルール」が、賞味期間の3分の1を超えて納品できなくなったものは、賞味期限まで多くの日数を残すにも関わらず、行き場がなくなり廃棄となる可能性が高まっていた。食品ロスを削減するため、農林水産省は、補助事業で製造業・卸売業・小売業の話し合いの場となる「食品ロス削減のための商習慣検討ワーキングチーム」の設

置を支援し、小売事業者の納品期限緩和等の商慣習の見直しを推進している。大手スーパー、各社で2分の1ルールが拡大していることが明らかになった。

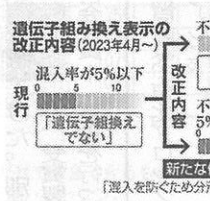
遺伝子組み換え表示

—遺伝子組み換え表示の改正内容—

食品に「遺伝子組換え（以下「遺伝子組換え」という）」と表示する基準を、2023年4月から厳しくすることが決まった。今は遺伝子組換え（GM）作物が5%以下なら表示できるが、内閣府の消費者委員会が4日、認めるのはGM作物が「不検出」の場合だけに限る改正案を適宜と首相に答申した。

消費者庁は業者の対応などに配慮して、当面は移行期間とし、23年4月1日以

このため、厳しい納品期限を緩和することは食品ロスの削減につながる。大期待されており、2分の1ルールの採用が求められていた。納品期限緩和につ



遺伝子組み換え表示の改正内容(左)

「法令順守等」表示等
基準の手引き

—食品表示基準等を掲載—

全国乾麺協同組合では、食品表示基準の適期期限が来年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)

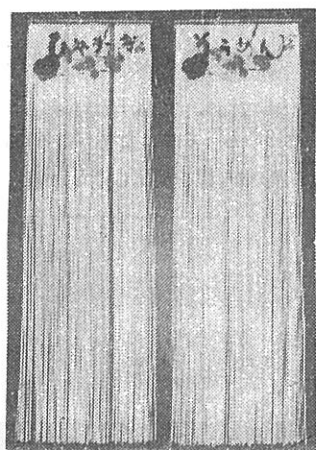
流行語大賞は
「ワンチーム」今年の現代用語の基礎知識
2019 ユーキャン

フレットなどで制度の周知を図るよう求めた。これ以上、表示が多くなると、義務表示の一部改正を望まないと言った声を聞く。

新語・流行語大賞が「ワンチーム」と決まった。大賞は、大いに沸かせたラグビーワールドカップで、史上初の決勝トーナメントに進出。ベスト8と躍進した日本代表のチームコンセプト「ONE TEAM」が、前回のフランス大会で、屈強の南アフリカを破ってからラグビー人気は沸騰。その後続いた。今年は、閉塞感や諦めムードを感じたような社会の空気をガリと変えてくれたのは、全英女子オープンで優勝した渡辺日向子女子プロの笑顔とラグビーワールドカップだったと思う。ベストテンは、◆ワンチーム◆計画運休◆軽減税率◆スマイルシンデレラ◆しぐさ◆タビ◆井戸太◆○○○◆免許返納◆闇営業◆令和。

「法令順守等」
表示等基準の手引き
令和元年版

全国乾麺協同組合連合会



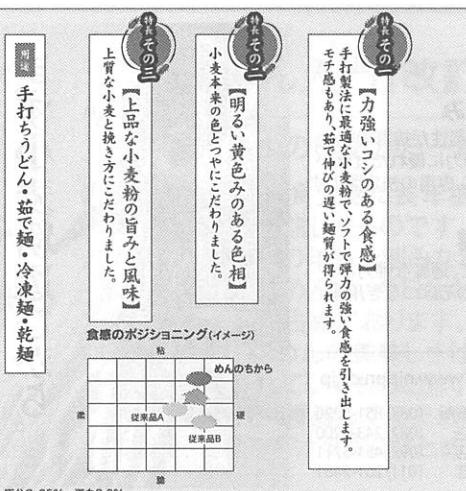
売場のディスプレイに

「麵すだれ」発売中

商品名	仕様	入数	価格
麵すだれ (白のみ一色)	幅30cm 長さ100cm	30枚	37,180円 (税込・送料別途)
麵すだれ (色めん入り)	幅30cm 長さ100cm	30枚	37,180円 (税込・送料別途)

*お申し込みは全乾麺へ

職人の技と
力を引き立てる、
日本製用粉
「めんもちから」。



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

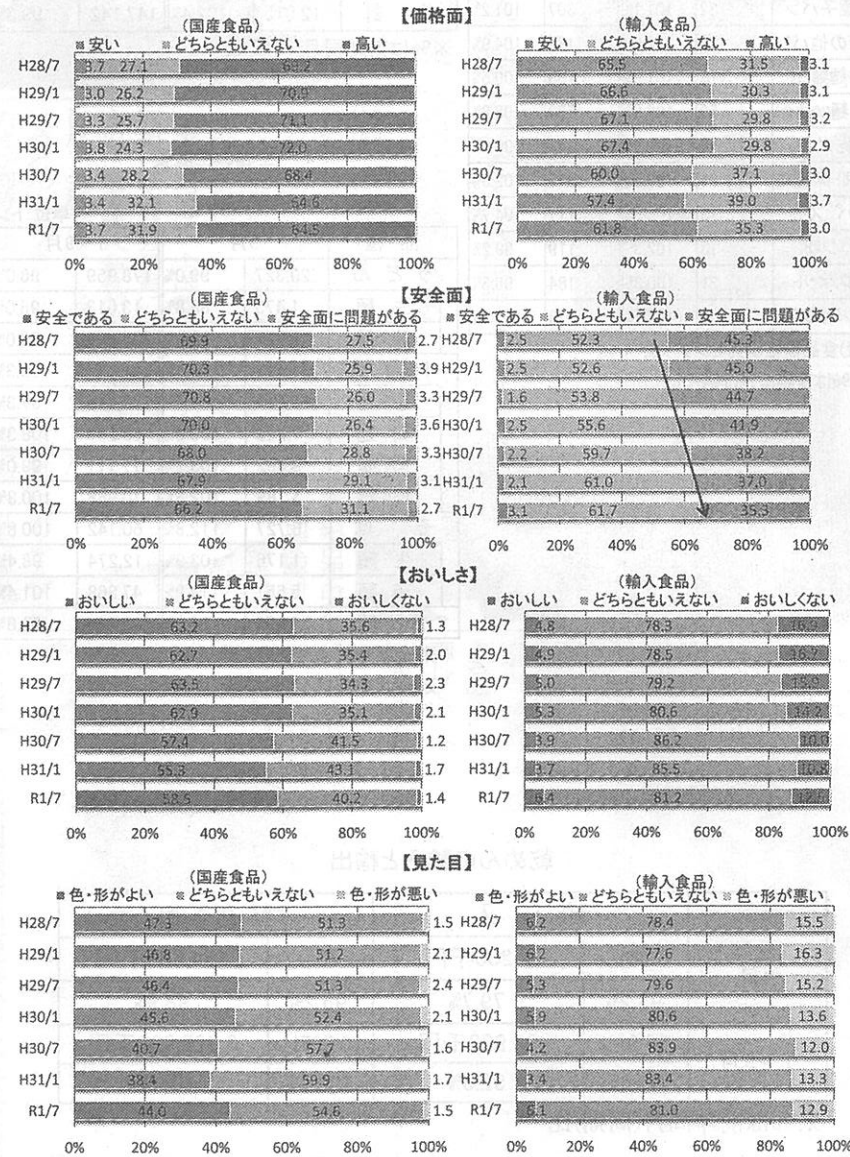
令和元年度7月消費者動向調査

②

食の志向等に関する調査結果

図5 国産食品に対するイメージ(価格、安全、おいしさ、見た目)

国産食品は「価格が高い」は前回調査と同水準ながらも平成20年の調査開始以降で最も低い値。また、輸入食品は「安全面に問題がある(35.3%)」というマイナスイメージは低下し、こちらも平成20年の調査開始以降で最も低い値。

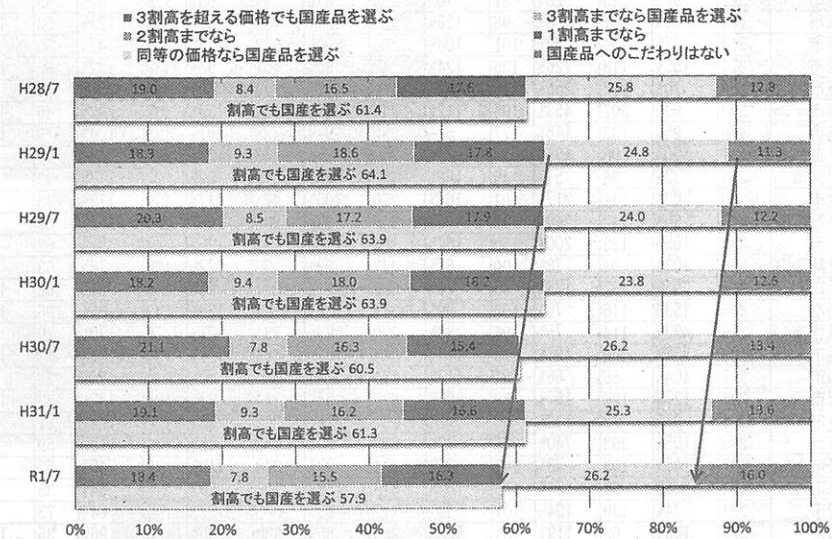


3 国産食品の輸入食品に対する価格許容度

国産品にこだわらない割合、ゆるやかに上昇

図6 国産食品の輸入食品に対する価格許容度の推移

「割高でも国産品を選ぶ」は、57.9%と過半数を維持しているものの、緩やかな低下傾向。一方で「国産品へのこだわりがない」とする割合は16.0%となり、その割合は緩やかな上昇傾向。

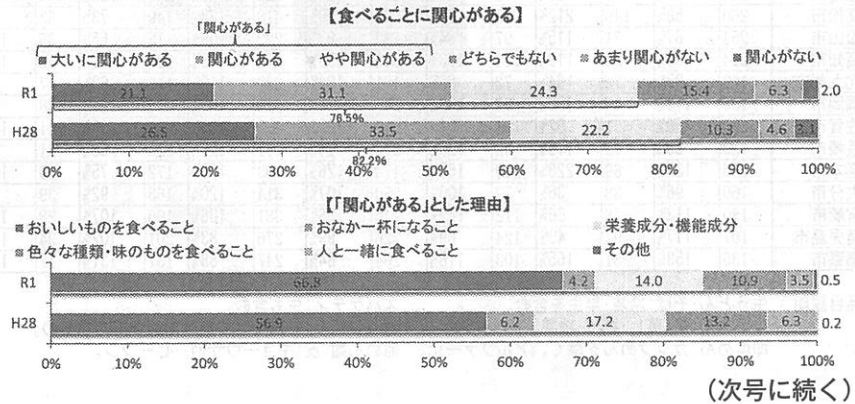


4 食生活に関する意識調査(特別設問)

バラエティのある食生活は、60代、70代が実現

図7 日常生活において「食生活」への関心度/食生活に「関心がある」とした理由

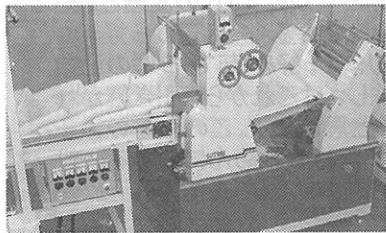
食生活に「関心がある」と回答した割合は76.5%であり、前回調査の82.2%から数値は低下したものの、消費者の「食生活」への関心は引き続き高い。「関心がある」理由としては、「おいしいものを食べること」(66.8%)が最多。



(次号に続く)

そうめん
やっぱり
揖保乃糸
モル女
八木莉可子
特級品 300g
上級品 300g
揖保乃糸
兵庫県手延素麺協同組合

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
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

優音® 十割石臼挽

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。株式会社谷食糧
徳島県名西郡石井町
TEL 088-674-5556
FAX 088-675-1432

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

令和元年 9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	222 91%	45 28%	87 70%	295 87%	394 66%	129 82%	49 123%
青森市	194 96%	201 163%	98 138%	429 131%	486 97%	210 127%	53 139%
盛岡市	214 93%	94 89%	101 106%	404 90%	537 132%	213 147%	50 82%
仙台市	271 169%	118 126%	126 124%	342 95%	401 98%	158 132%	66 138%
秋田市	163 70%	217 255%	119 94%	370 115%	390 79%	115 64%	35 76%
山形市	293 99%	307 458%	104 112%	446 176%	504 133%	152 92%	40 138%
福島市	176 95%	133 116%	77 68%	286 91%	488 87%	129 104%	73 104%
水戸市	187 100%	96 101%	108 171%	313 85%	443 137%	140 123%	29 48%
宇都宮市	245 82%	96 57%	145 188%	321 99%	376 82%	177 117%	43 86%
前橋市	260 83%	137 217%	101 163%	276 100%	475 117%	119 112%	43 88%
さいたま市	273 96%	142 249%	142 116%	315 72%	294 68%	156 150%	63 76%
千葉市	230 105%	122 200%	150 167%	355 113%	447 125%	144 81%	62 84%
東京都区内	210 103%	94 78%	100 87%	337 99%	355 122%	126 78%	53 60%
横浜市	273 93%	157 138%	88 76%	336 111%	274 98%	106 61%	108 123%
川崎市	265 153%	116 78%	102 90%	377 138%	392 129%	132 85%	105 136%
相模原市	215 82%	114 75%	95 88%	320 97%	334 101%	78 70%	79 77%
新潟市	198 86%	150 181%	113 114%	364 107%	485 127%	190 122%	54 113%
富山市	217 104%	86 66%	84 117%	371 127%	394 72%	144 73%	25 57%
金沢市	295 127%	127 157%	89 85%	378 94%	354 97%	194 133%	33 118%
福井市	266 93%	72 113%	90 92%	267 111%	222 53%	127 122%	21 66%
甲府市	289 105%	392 740%	55 79%	302 83%	292 82%	136 115%	59 98%
長野市	307 146%	103 73%	107 89%	334 93%	378 118%	71 45%	52 68%
岐阜市	174 81%	58 51%	108 105%	319 118%	290 59%	144 64%	35 69%
静岡市	224 74%	139 104%	101 66%	412 85%	365 122%	94 64%	73 92%
浜松市	203 106%	62 119%	134 122%	288 85%	329 95%	130 96%	35 140%
名古屋市	250 95%	143 92%	92 69%	311 103%	377 85%	209 95%	47 61%
津市	287 135%	112 124%	106 128%	373 115%	379 108%	198 129%	34 67%
大津市	188 69%	58 145%	129 142%	227 53%	392 118%	197 82%	64 98%
京都市	193 70%	79 71%	80 91%	217 82%	133 42%	143 107%	41 73%
大阪市	272 75%	53 64%	66 86%	258 78%	441 90%	162 78%	48 137%
堺市	253 91%	93 108%	94 108%	302 81%	401 94%	157 67%	36 109%
神戸市	251 120%	60 118%	111 132%	331 116%	412 91%	186 89%	48 69%
奈良市	190 83%	51 88%	81 63%	286 100%	360 131%	118 69%	42 98%
和歌山市	176 78%	103 198%	73 192%	339 161%	360 110%	198 82%	43 139%
鳥取市	249 138%	98 103%	80 91%	305 142%	367 81%	187 77%	32 168%
松江市	171 84%	63 48%	97 58%	230 81%	391 147%	154 79%	21 53%
岡山市	299 163%	51 182%	133 121%	301 111%	340 97%	141 88%	73 162%
広島市	229 93%	74 62%	108 96%	312 114%	347 99%	285 159%	43 78%
山口市	270 134%	84 85%	107 107%	303 128%	374 99%	190 76%	38 60%
徳島市	242 83%	57 56%	93 96%	207 94%	420 125%	220 139%	45 98%
高松市	260 58%	146 212%	85 86%	276 109%	418 123%	149 73%	33 94%
松山市	254 87%	71 115%	97 84%	282 93%	222 58%	115 66%	35 117%
高知市	214 96%	80 119%	114 103%	308 136%	385 75%	229 113%	46 100%
北九州市	163 85%	72 164%	72 92%	181 104%	342 115%	117 63%	17 26%
福岡市	185 113%	44 100%	97 105%	207 71%	315 103%	214 127%	38 57%
佐賀市	180 158%	51 62%	101 101%	219 109%	415 138%	156 69%	41 114%
長崎市	129 96%	72 116%	92 105%	272 94%	311 122%	126 68%	31 60%
熊本市	153 139%	89 228%	100 169%	174 126%	393 103%	172 75%	25 100%
大分市	160 96%	38 36%	79 100%	250 107%	314 120%	163 92%	39 71%
宮崎市	180 113%	48 66%	112 149%	246 86%	381 106%	196 107%	28 122%
鹿児島市	197 117%	97 49%	124 89%	226 99%	276 83%	201 102%	34 106%
那覇市	135 153%	81 165%	103 118%	264 84%	247 88%	131 131%	17 113%

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	9月	1~9月
小麦粉	380 98.7%	3,393 98.3%
パン	100 101.4%	940 102.3%
食パン	48 101.1%	449 101.9%
菓子パン	32 101.1%	307 101.2%
その他パン	20 102.6%	183 104.9%
麺類	118 101.9%	1,109 100.5%
生麺(冷凍含)	59 102.8%	530 98.8%
乾めん	13 102.4%	147 99.3%
即席麺	34 98.5%	315 102.5%
パスタ	13 106.5%	117 104.7%
パン粉	13 102.3%	119 99.2%
ビスケット	21 100.3%	184 96.3%
プレミックス	30 106.1%	276 102.9%

(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	9月	1~9月
うどん	2,114 97.6%	19,004 99.1%
ひらめん	434 92.5%	3,098 99.9%
ひやむぎ	817 117.7%	13,744 87.8%
そうめん	1,847 113.0%	22,542 100.6%
そば	3,379 104.3%	34,015 98.3%
干中華	1,438 124.7%	13,731 104.5%
手延べ	2,786 88.2%	41,008 102.2%
合 計	12,815 102.4%	147,142 99.3%

※%は前年同月(同期)比

生麺の生産量

単位:トン

品 種	9月	1~9月
うどん	20,327 99.0%	178,959 96.0%
生麺	1,473 88.8%	13,613 96.0%
茹麺	18,854 99.9%	165,346 96.0%
中華麺	31,447 103.4%	291,134 100.3%
生麺	13,554 100.4%	133,816 97.3%
茹麺	7,822 109.6%	69,239 108.3%
蒸麺	8,882 103.2%	77,111 99.0%
皮類	1,189 102.8%	10,968 100.3%
そば	6,727 112.8%	60,142 100.8%
生麺	1,176 103.9%	12,274 98.4%
茹麺	5,551 114.9%	47,868 101.4%
合 計	58,501 102.8%	530,235 98.8%

※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
9月	6.26トン 2,200千円	1,404トン 464,887千円
1~9月	93.2% 79.7%	95.2% 98.9%
	63.9トン 23,933千円	10,597トン 3,329,922千円
	97.6% 92.5%	103.3% 107.4%

※%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。

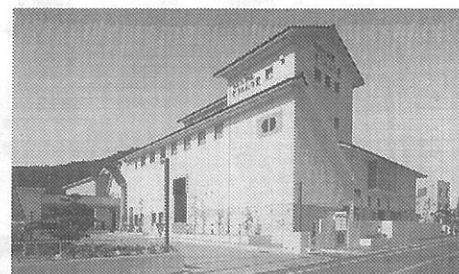
株式会社ケット科学研究所

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 札幌営業所 (011)611-9441 仙台営業所 (022)216-6808 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



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 1,320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。