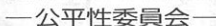


毎月1回25日発行)
定価 1部 300円



— 公平性が保たれていると評価 —

—全工場が合格と判定—

—第3回JAS判定委員会—

について詳細に説明、経営、認証業務等全てについて、監査を受け、全ての業務が公平に実施されていると評価された。平成30年度における認証業務について、全て終了した。

近々あると思われる。

(単位:円/トン)

政府売渡価格	31年4月期	令和元年10月期	対前期比
5銘柄加重平均(税込み)	54,630	49,890	▲8.7%

新会長に藤田氏

製粉協会の第73回定時會員總會を8月29日、製粉会館中央会議室で開催した。山田貴夫会長（日清製粉株式会社代表取締役社長）が退任、新会長に藤田佳久氏（日東富士製粉株式会社代表取締役社長）が就任した。

力をいただいた。またまた厳しい環境に晒されているのが、小麦、小麦粉の安定供給を行政と連携してまいりたい。小麦は、需要の8割以上を輸入に依存している。気候変動、国際政治の影響を受けることもあって、安定供給を目指すのが、

— 藤田新会長あいさつ —

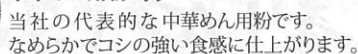
気がやすまることはない。内麦については、需要が高まり、地域では特長のある内麦使用の商品が開発されるなど活発化している。それからラグビーのワールドカップ、来年は、オリンピック・パラリンピックが開催される。海外から多くの来日が見込まれ、日本めん・パン・菓子など粉もんを味わって美味しいと言わせ、帰国後、欲しいと思う。」「就任の挨拶をした。



「重陽」とは9月9日。菊に長寿を祈る日。陽（奇数）が重なる日そして、奇数の中でも一番大きな数字という意味で重陽といわれている。奈良時代の頃から宮中や寺院で菊を觀賞する宴が行われたようだ。中国では菊に邪気を祓い病気を治す力があると信じられ、菊酒を飲む風習があったようだ。「菊酒」は、菊の花・葉・穀物（米など）で作られる葉霊酒。菊には疲労回復や食欲増進効果があるとされ、寿命が増すようにと菊酒を祝いに用いるようになった。

風も冷たくなる9月。今年の夏は、6月、7月が異常気象で冷夏。そんな異

通年操業を可能にするこ
を決めた。サンマが日本沿
岸に來遊する前に、公海で
操業できるようになそう
だ。不漁が深刻化してい
るのを踏まえ、漁獲量の
確保に努めている。近年
、サンマが集まる漁場は
日本の港から遠い状況が
続いている。不漁の要因
となっている。例年、目
黒の秋刀魚が代表的だが
、秋と冬に水害等をもた
らしているように素人な
ら思える。自然が怒って
いるかも。穏やかで、爽
やかに秋を願う。▼スポ
ーツの秋。ラグビーのワ
ールドカップが開催した
。ラグビーを日本に伝
えたのは、英国人のエド
ワード・クラークという
人だ。同氏は「フライン
グ・ボール」を「フライン
グ・ボール」と改題した
。これからの来日者。穏
やかな秋になることを祈
って止まない。夏は夏
らしく、冬は冬らしく。▼
十五夜、中秋の名月が、
今年、中秋の名月が、今
年、中秋の名月が、今年
の中秋の名月を見て乾
めんの隆盛を祈った。そ
して、秋を感じました。



日本製粉株式会社 <https://www.nippon.co.jp>

東京支店 TEL.(03)3350-2440~1 高松営業所 TEL.(087)851-5220
 関東支店 TEL.(03)3350-3604 広島支店 TEL.(082)243-2200
 仙台支店 TEL.(022)711-1157 福岡支店 TEL.(092)451-5711
 名古屋支店 TEL.(052)203-1243 札幌支店 TEL.(011)261-2481
 大阪支店 TEL.(06)6448-5745



おいしいめん作りは
まず小麦粉選びから。



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。

(標準值)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>

総会前役員会開く

— 乾めん・手延べ経営技術センター —

一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センターは、平成30年度総会に附議する収支決算見込み及び収支予算(案)等について、役員会を8月21日に開催した。

JAS登録認証機関である一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センターの会計年度は、9月から翌年8月末日となっていることから平成30年度総会に附議する議案について、第1号議案平成30年度事業報告、財産目録、貸借対照表、収支決算及び剰余金処分(案)の件、第2号議案令和1年度事業計画(案)の件、第3号議案令和1年度収支予算(案)の件、第4号議案任期満了に伴って役員解散の件、第5号議案その他の件を附議することを提案、説明し、附議することが承認された。

平成30年度収支決算見込みについては、JASを取り巻く環境には厳しさが続いているが、増収節出を心がけ、結果は剰余金となる見込みと説明、報告し、審議した結果、承認された。

任期満了による役員改選の件については、理事の任期は2年、監事の任期は4年となっている。本総会で理事、監事の任期が満了となることから定款第25条に基づき改選を実施すると説明し、理事15名以内、監事3名以内で選出すること、そして、JAS等に関する日開催する。

HACCP高度化計画

— 判定委員会開く —

農林水産省、厚生労働省から指定認定機関に指定されている全国乾麺協同組合連合会へHACCP高度化基準の申請が、3工場からあった。申請工場の3工場に対しての監査も終わり、HACCP判定委員による判定委員会が8月27日、製粉会館5階会議室で開催された。



— 乾めん・手延べセンター役員会 —



— HACCP判定委員会 —

表示等の講習会開催 スケジュール決まる

— 10月から全国5カ所で —

○ 一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センターは8月6日、JAS製品検査所である日本穀物検定協会神戸センター検査員に対するスキルアップのため年1回の研修会を神戸センターで開催した。

○ 秋雨前線の影響で8月28日、佐賀県、福岡県、長崎県の市町村に大雨特別警報を発表。特別警報を発表した市町村では、これまでに経験したことのないような大雨となった。乾めん工場での被災の報告はなかった。

○ 全国製麺協同組合連合会(会長大峯茂樹氏)は9月11日、東京・帝国ホテルで全国製麺協同組合連合会組織創立60周年記念式典並びに第60回全国製麺業者記念大会を開催した。

全国乾麺協同組合連合会は、毎年開催している「法令順守等」表示等について今秋の講習会のスケジュールを決定した。講習会は、ブロック毎に開催することとしている。

内容については、食品表示基準の猶予期限が来年3月末に迫り、また、HACCPの義務化も来年6月となることからこれを重要ポイントに講習することになっている。

令和元年度 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	10/3(木) 午後2時30分から	グランデはがくれ 佐賀市天神2-1-36
関東甲信越ブロック	長野県信州そば協同組合	11/6(水) 午後2時から	製粉会館 東京都中央区日本橋兜町15-6
東海ブロック	愛知県製麺協同組合	11/20(水) 午後2時から	イーブルなごや(旧女性会館) 名古屋市中区大井町7-25
関西ブロック	兵庫県乾麺協同組合	11/21(木) 午後2時から	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	11/27(水) 午後1時30分から	仙台ガーデンパレス 仙台市宮城野区榴岡4-1-5

外国人材受け入れ制度試験用テキスト公開

— 食品産業センター —

一般財団法人食品産業センターは、出入国及び難民認定法及び法務省設置法の一部を改正する法律が昨年12月8日に成立したことに伴い、特定技能1号を取得する試験を受けるための試験用テキストを公開した。

一定の専門性・技能のある外国人が日本国内で就労するための新たな在留資格

令和元年台風15号による被災者に 心からお見舞い申し上げます

全国乾麺協同組合連合会

3工場に対して、一部文言の修正があり、修正後の内容のチェックを各委員が確認。3工場を合格と判定された。

した。全国乾麺協同組合連合会が認定したHACCP高度化基準の認定工場は、25工場となる。認定工場には、認定証が交付される。

“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

職人の技と力を引き立てる、日本製用粉「めんもちから」。

【力強いフシのある食感】
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、茹で伸ばしの強い食感が得られます。

【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・冷凍乾麺

食感のボジヨニング(イメージ)

めんもちから

分析例 灰分0.35% 蛋白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
FAX 03-3257-2905
http://www.showa-sangyo.co.jp

麺も喜ぶこの効果!

まずはお試し下さい日本コロイド

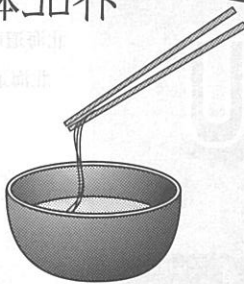
美味しさをお手伝い

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

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

外国人技能実習制度について

法務省 出入国在留管理庁
厚生労働省 人材開発統括官

技能実習制度の仕組み

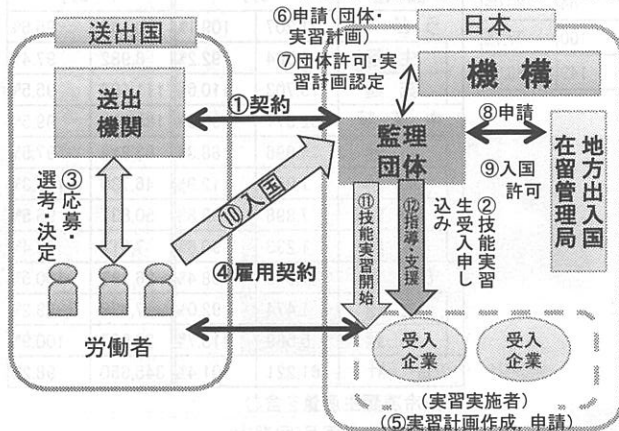
- 技能実習制度は、国際貢献のため、開発途上国等の外国人を日本で一定期間（最長5年間）に限り受け入れ、OJTを通じて技能を移転する制度。（平成5年に制度創設）
- 技能実習生は、入国直後の講習期間以外は、雇用関係の下、労働関係法令等が適用されており、現在全国に約33万人在留している。
※平成30年末時点

技能実習制度の受入れ機関別のタイプ

【団体監理型】

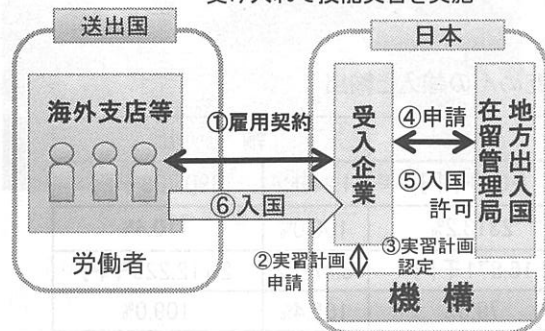
非営利の監理団体（事業協同組合、商工会等）が技能実習生を受入れ、傘下の企業等で技能実習を実施

※機構による調査を経て、主務大臣が団体を許可

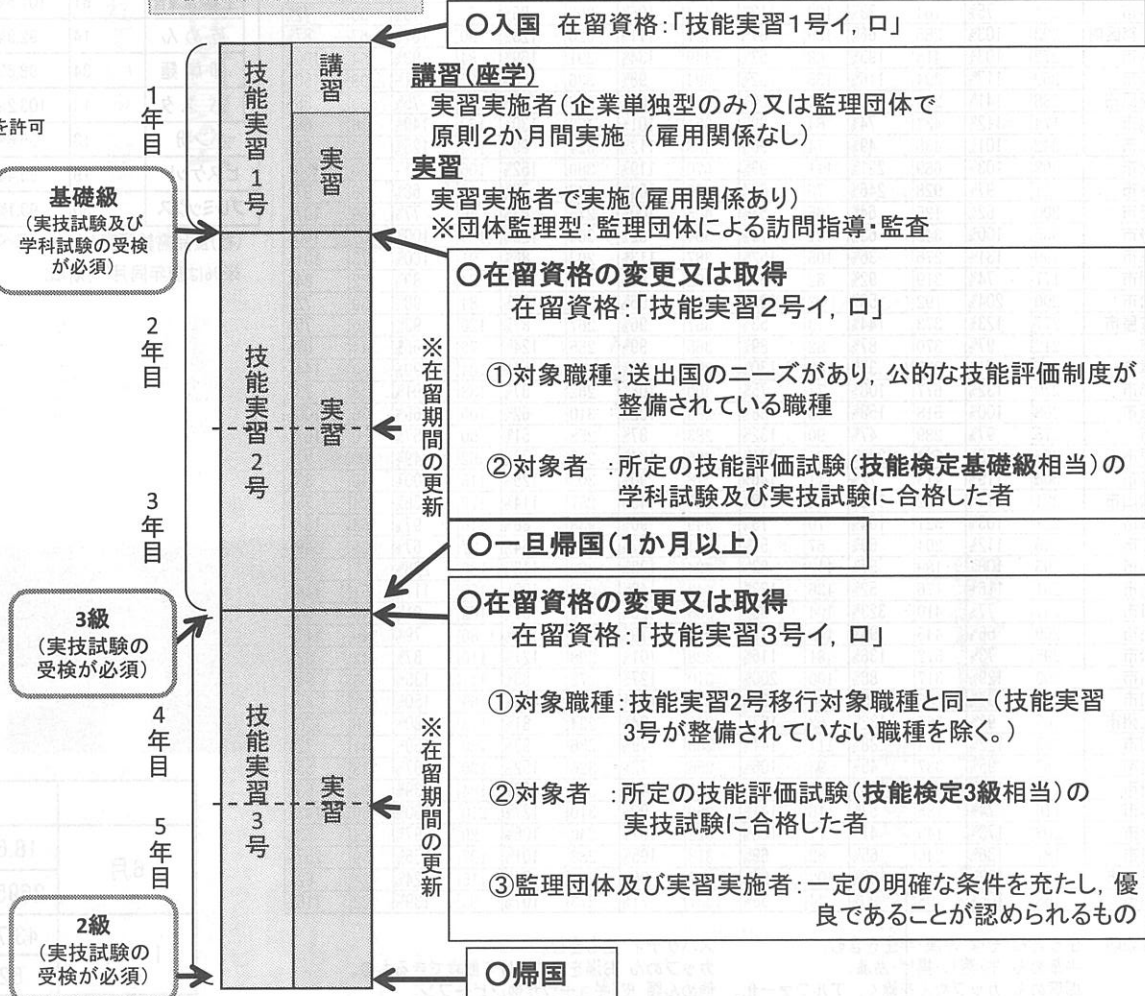


【企業単独型】

日本の企業等が海外の現地法人、合併企業や取引先企業の職員を受け入れて技能実習を実施



技能実習の流れ



そうめん やっぱり 揖保乃系
モル女 八木莉可子
ひやむぎ 400g 上級品 300g
揖保乃系 兵庫県手延素麺協同組合

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>

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
BUSINESS LINK

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

めん之都道府県庁所在市別1世帯当り支出金額

令和元年 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	248	122%	201	64%	140	152%	352	141%	382	109%	121	96%	71	145%
青森市	111	77%	340	199%	93	133%	472	117%	384	96%	188	165%	51	106%
盛岡市	272	130%	192	52%	87	86%	518	89%	348	86%	96	67%	31	43%
仙台市	241	85%	171	54%	115	164%	513	100%	452	126%	158	174%	92	242%
秋田市	175	93%	453	199%	93	83%	536	102%	327	80%	77	76%	76	224%
山形市	212	77%	346	91%	88	133%	489	108%	333	98%	101	131%	94	348%
福島市	223	116%	292	48%	82	111%	380	116%	372	145%	91	112%	79	168%
水戸市	140	52%	258	83%	88	117%	326	79%	311	85%	93	122%	28	90%
宇都宮市	243	98%	148	58%	137	121%	384	95%	308	93%	153	151%	54	82%
前橋市	334	73%	166	77%	68	59%	366	86%	411	119%	122	127%	28	90%
さいたま市	315	119%	289	50%	118	111%	376	81%	312	77%	99	134%	52	57%
千葉市	204	75%	164	88%	129	112%	424	106%	303	86%	87	73%	38	72%
東京都区内	223	103%	286	66%	109	87%	427	111%	326	123%	90	101%	67	87%
横浜市	272	103%	418	193%	68	62%	449	134%	391	169%	84	93%	84	100%
川崎市	259	117%	394	116%	135	182%	394	98%	336	126%	127	81%	108	150%
相模原市	288	141%	214	89%	94	100%	326	103%	288	80%	77	75%	85	88%
新潟市	174	112%	434	74%	84	89%	351	101%	423	130%	168	149%	36	68%
富山市	242	101%	436	49%	74	96%	458	112%	324	99%	104	125%	43	84%
金沢市	308	103%	689	221%	111	99%	570	119%	380	162%	106	131%	36	150%
福井市	311	97%	928	246%	76	87%	470	104%	247	73%	93	68%	36	97%
甲府市	206	62%	125	64%	65	53%	405	100%	275	83%	46	77%	59	107%
長野市	335	100%	342	63%	81	75%	364	82%	304	128%	124	100%	67	140%
岐阜市	199	131%	276	36%	105	152%	387	113%	202	86%	91	160%	73	101%
静岡市	177	74%	319	92%	82	67%	462	86%	312	116%	84	89%	72	84%
浜松市	290	204%	192	59%	92	100%	394	106%	339	127%	84	98%	39	72%
名古屋市	277	123%	373	144%	73	53%	357	96%	267	87%	120	93%	40	75%
津市	212	97%	370	87%	82	89%	365	89%	255	124%	73	65%	44	67%
大津市	235	71%	228	38%	103	130%	294	78%	180	54%	104	90%	62	144%
京都市	279	132%	677	108%	77	75%	400	108%	252	87%	138	91%	48	73%
大阪市	268	100%	518	158%	73	88%	298	102%	310	62%	100	65%	36	100%
堺市	275	97%	289	47%	90	132%	283	87%	258	51%	90	57%	60	167%
神戸市	256	108%	544	248%	125	231%	366	104%	287	79%	62	49%	65	97%
奈良市	304	119%	413	72%	111	146%	278	90%	303	125%	115	100%	45	83%
和歌山市	221	73%	412	176%	114	178%	365	145%	257	114%	179	138%	24	75%
鳥取市	221	103%	321	104%	70	75%	349	90%	438	88%	216	97%	53	151%
松江市	245	112%	204	69%	67	53%	374	97%	378	164%	87	67%	25	49%
岡山市	295	108%	189	57%	110	83%	424	123%	329	113%	180	228%	57	133%
広島市	251	116%	176	52%	136	133%	442	148%	258	100%	157	111%	51	116%
山口市	241	77%	410	323%	104	99%	385	120%	400	109%	162	91%	48	84%
徳島市	209	66%	445	96%	109	117%	244	79%	217	104%	86	79%	49	117%
高松市	295	73%	572	136%	81	116%	328	101%	298	127%	110	87%	42	82%
松山市	293	129%	317	88%	100	200%	310	127%	272	83%	111	135%	38	95%
高知市	249	97%	266	65%	86	105%	316	128%	397	99%	169	150%	21	46%
北九州市	165	91%	367	132%	63	107%	246	94%	234	81%	113	80%	36	120%
福岡市	235	122%	184	88%	117	141%	265	79%	286	99%	180	159%	41	72%
佐賀市	167	95%	337	45%	93	106%	256	72%	326	152%	130	87%	33	55%
長崎市	172	104%	379	199%	66	67%	361	143%	304	168%	164	139%	34	63%
熊本市	116	74%	185	57%	116	141%	260	90%	310	127%	216	130%	50	143%
大分市	208	173%	149	41%	71	108%	322	107%	240	106%	120	97%	24	63%
宮崎市	181	136%	246	65%	62	69%	313	105%	283	101%	127	155%	59	257%
鹿児島市	170	122%	523	180%	102	94%	387	98%	201	74%	115	124%	24	62%
那覇市	168	106%	98	90%	44	55%	337	71%	273	107%	93	139%	22	116%

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・煮し・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

業 種	6月	1~6月
小麦粉	370 96.1%	2,269 97.8%
パン	106 102.3%	526 84.5%
食パン	51 101.6%	250 84.1%
菓子パン	35 102.7%	173 83.3%
その他パン	21 103.5%	104 87.4%
麺類	122 99.8%	614 82.7%
生麺(冷凍含)	61 101.5%	286 81.3%
乾めん	14 92.9%	86 79.9%
即席麺	34 98.6%	179 85.4%
パスタ	13 103.2%	64 85.9%
パン粉	13 95.6%	64 80.0%
ビスケット	19 95.4%	100 77.1%
プレミックス	30 99.1%	149 83.3%

(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

品 種	6月	1~6月
うどん	2,066 86.4%	12,148 96.6%
ひらめん	272 93.2%	1,927 101.7%
ひやむぎ	1,941 91.0%	9,854 86.0%
そうめん	2,950 100.0%	15,733 100.0%
そば	4,319 87.6%	22,759 99.8%
干中華	1,634 97.7%	9,189 99.8%
手延べ	1,174 104.8%	34,511 103.1%
合 計	14,356 92.7%	106,121 99.0%

※%は前年同月(同期)比

生麺の生産量

品 種	6月	1~6月
うどん	21,207 109.1%	120,169 95.6%
生 麺	1,504 92.2%	8,982 97.4%
茹 麺	19,703 110.6%	111,187 95.5%
中 華 麺	32,971 95.8%	188,696 99.5%
生 麺	15,996 88.3%	83,812 97.5%
茹 麺	7,844 112.9%	46,730 107.3%
蒸 麺	7,898 98.8%	50,837 96.5%
皮 類	1,233 90.6%	7,317 98.4%
そ ば	7,043 108.4%	36,785 100.5%
生 麺	1,474 92.0%	7,828 99.2%
茹 麺	5,569 113.7%	28,957 100.9%
合 計	61,221 101.4%	345,650 98.2%

※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	18.6トン 8,073千円	1,249トン 390,738千円
1~6月	2695.2% 2313.2%	106.0% 110.4%
	43.7トン 16,871千円	6,972トン 2,112,223千円
	82% 79.6%	105.4% 109.0%

※%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

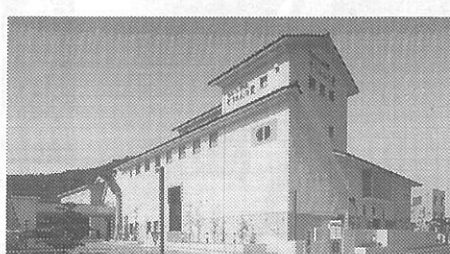
東京本社 東京都大田区南馬込1-8-1 〒143-8507 TEL(03)3776-1111
大阪支店(06)6323-4581 札幌営業所(011)611-9441 仙台営業所(022)215-6806 名古屋営業所(052)551-2629 九州営業所(0942)84-9011
●この商品へのお問い合わせは上記、またはE-mailでお願いいたします。URL <http://www.kett.co.jp/> E-mail sales@kett.co.jp



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。