



全国乾麺新聞

発行所
全国乾麺新聞社
郵便番号 103-0026
東京都中央区日本橋兜町15の6
電話(3666)7900
FAX(3669)7662
編集発行人 安藤剛久
(毎月1回25日発行)
定価 1部 300円



—乾めん・手延べセンター社員総会—

一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センターでは、10月13日(火)、第15回社員総会を東京・製粉会館5階会議室で開催した。新型コロナウイルスの感染拡大の影響で開催が危ぶまれたが、会場ではソーシャルディスタンスを取って開催された。

令和元年度では、中期間の3月から新型コロナウイルスの感染拡大で4月に緊急事態宣言は発令されたり、事業が中止又は延期となり、十分な認証事業が出来なかつたと報告。事業は約90%を消化したとしている。残りの10%は、工場調査、審査員、判定委員の研修及び意見交換会、役員会の開催等としている。

土三寒六常5升

○ 気象庁が、超大型台風と呼んでいた台風10号は9月7日、九州全域を暴風雨に上陸、韓国へ向かった。特別警報が発令、警戒される中、九州、四国、中国地方の避難指示・勧告の対象は、860万人と空前の規模となった。全国乾麺協同組合連合会で被災状況を調査。その結果、組合、賛助会員から被災報告はなく、被災した工場はなかったようだ。

○ 全国製麺協同組合連合会の令和2年度通常総会後の理事会で新会長に鳥居憲夫氏が選任された。鳥居憲夫会長は、東京都中華麺製造協同組合理事長。

○ 全国乾麺協同組合連合会では、コロナ禍によって9月15日開催予定の常務理事会が、10月13日に延期とした。

○ 第99代内閣総理大臣に菅義偉氏（秋田県出身）が9月16日就任した。安倍内閣では、官房長官を務めた。農林水産大臣には、野上浩太郎氏（参・富山）が就任。農林水産副大臣・葉梨康弘氏（衆）、同・宮内秀樹氏（衆）、大臣政務官・池田道孝氏（衆）、同・熊野正士氏（参）が就任した。

○ 一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センターでは9月29日、令和元年度決算監査会を開催。同日に全国乾麺協同組合連合会の中間監査会も開催した。

○ 2020年10月1日現在で国勢調査が行われる。人及び世帯に関する全数調査で、国及び地方公共団体における各種行政施策その他の基礎資料を得ることを目的としている。第1回調査は大正9年に行われ、今回の調査は21回目に当たり、実施100年の節目を迎える。

○ 農林水産省は10月1日付けの人事異動で、食品産業局新局長に太田豊彦氏。前局長塩川白良氏は退職と発表した。



高尾会長あいさつ

新型コロナウイルスの感染拡大の影響で延期となつていた常務理事会を10月13日、東京・製粉会館で一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センター社員総会後、書面総会後初めての常務理事会を開催することとなり、令和2年度のこれまでの事業の経過、新型コロナウイルスの感染拡大対策、ブロック会研修会開催等について審議した。

書面総会後は、初めての常務理事会開催であることが、令和2年度のこれまでの事業の経過、新型コロナウイルスの感染拡大については、収束時期などの予測も出来ない環境となっていることから、今後の常務理事会の開催、事業の進め方等書面連絡、ホームページの充実を図り、迅速に正確に伝達できるようデジタル化を進めたいとしている。

高尾会長は、「年初めから新型コロナウイルスの感染拡大によって、総会、理事会、常務理事会等の開催が出来ず、定期的に、迅速に正確に伝達できるようデジタル化を進めたい」としている。

高尾会長は、「年初めから新型コロナウイルスの感染拡大によって、総会、理事会、常務理事会等の開催が出来ず、定期的に、迅速に正確に伝達できるようデジタル化を進めたい」としている。

—「煮(にゅう)めんの日」検討—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

第3回

令和元年度

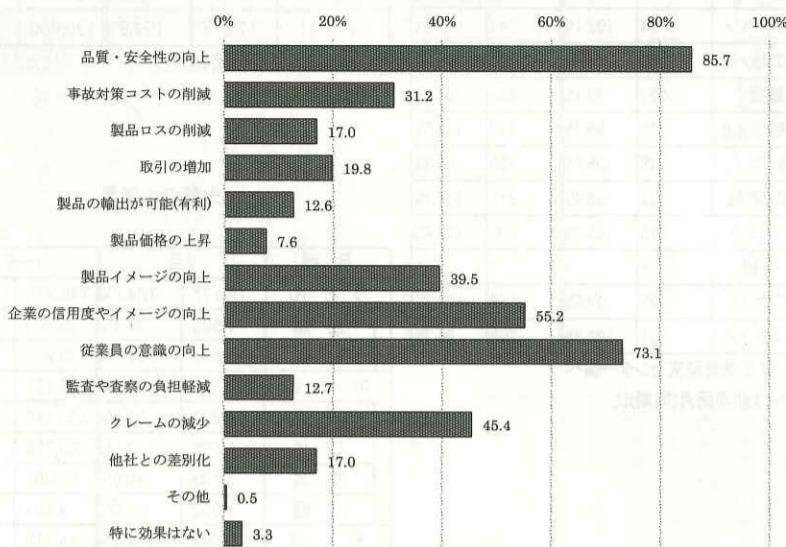
食料産業局食品製造課
令和2年6月26日公表

食品製造業におけるHACCPに沿った衛生管理の導入状況実態調査結果

(7) HACCPに沿った衛生管理の導入による効果

「導入済み」、「導入途中」又は「導入を検討」と回答した事業者におけるHACCP導入による効果をみると、「品質・安全性の向上」が85.7%と最も多く、次いで「従業員の意識の向上」(73.1%)、「企業の信用度やイメージの向上」(55.2%)であった。(図7)

図7 HACCPに沿った衛生管理の導入効果(複数回答)



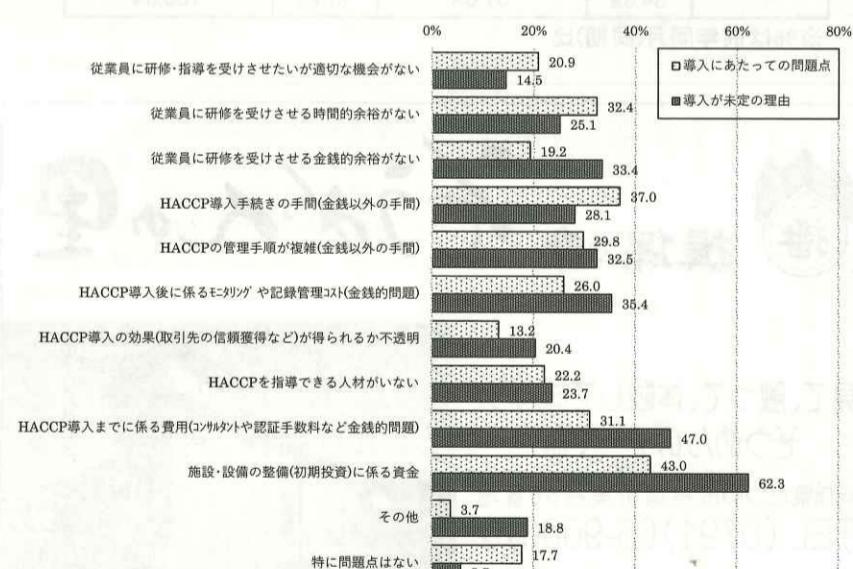
(8) HACCPに沿った衛生管理の導入に当たっての問題点・導入が未定の理由

①「導入済み」、「導入途中」又は「導入を検討」と回答した事業者におけるHACCPの導入に当たっての問題点をみると、「施設・設備の整備に係る資金」が43.0%と最も多く、次いで「HACCP導入手手続きの手間(金銭以外の手間)」(37.0%)、「従業員に研修を受けさせる時間的余裕がない」(32.4%)であった。(図8)

②また、「HACCPの導入については未定である」と回答した事業者における導入が未定の理由では、「施設・設備の整備に係る資金」(62.3%)が最も多く、次いで、「HACCP導入までに係る費用(コンサルタントや認証手数料など金銭的問題)」(47.0%)、「HACCP導入後に係るモニタリングや記録管理コスト(金銭的問題)」(35.4%)であった。

③HACCPには施設・設備の整備など金銭的負担が必要だという認識がなお根強いことがうかがえる。

図8 HACCPに沿った衛生管理の導入に当たっての問題点・導入が未定の理由(複数回答)



(9) HACCPに沿った衛生管理の導入に当たって役立つ支援策

「導入済み」、「導入途中」又は「導入を検討」と回答した事業者におけるHACCPの導入に当たって役立つ支援策をみると、「手引書(導入マニュアル)の整備・活用が50.2%と最も多く、次いで「公的機関(保健所等)による指導」(37.7%)、「HACCP責任者・指導者の養成研修の開催」(35.4%)であった。(図9)

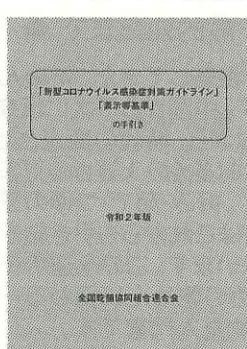
図9 HACCPに沿った衛生管理の導入に当たって役立つ支援策(複数回答)



(ア)



「新型コロナウイルス感染症対策ガイドライン」「食品表示基準等」の手引き —コロナ予防編・事業継続編と表示全般を掲載—



全国乾麺協同組合連合会では、新型コロナウイルスの感染拡大を憂慮して、乾めん製造業における新型コロナウイルスの感染拡大阻止、万一、感染が事業所で確認された場合の事業継続の対応策を令和2年版として作成・発刊した。これに、本年6月に義務化された食品表示基準、栄養成分表示などと全国乾麺協同組合連合会表示等ガイドラインを掲載した内容となっている。

販売価格 会員 1,760円／非会員 3,300円 (各税込・送料別)

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2年 7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	187	83%	367	97%	57	61%	356
青森市	276	150%	235	72%	85	109%	601
盛岡市	273	114%	466	179%	123	128%	1,138
仙台市	260	96%	345	140%	124	123%	556
秋田市	224	109%	728	72%	89	175%	617
山形市	249	81%	442	103%	95	90%	595
福島市	249	132%	497	53%	73	94%	394
水戸市	265	133%	593	113%	165	185%	376
宇都宮市	404	173%	439	87%	123	146%	474
前橋市	308	99%	263	76%	102	115%	494
さいたま市	237	73%	375	167%	118	128%	382
千葉市	375	129%	316	111%	109	195%	527
東京都区内	254	119%	351	94%	160	174%	521
横浜市	244	80%	519	85%	130	134%	440
川崎市	263	106%	489	102%	147	99%	439
相模原市	333	113%	845	182%	122	107%	395
新潟市	184	95%	763	101%	106	87%	476
富山市	268	109%	492	95%	97	154%	515
金沢市	273	86%	409	96%	103	120%	545
福井市	331	115%	605	115%	76	69%	498
甲府市	317	135%	694	264%	135	221%	594
長野市	310	86%	525	170%	88	69%	407
岐阜市	213	94%	405	119%	95	103%	365
静岡市	223	138%	394	109%	96	139%	536
浜松市	202	117%	559	127%	87	128%	382
名古屋市	307	94%	438	135%	140	157%	517
津市	251	90%	447	93%	85	87%	371
大津市	235	89%	414	100%	146	129%	369
京都市	323	99%	278	95%	136	112%	359
大阪市	356	124%	254	96%	92	108%	363
堺市	308	112%	1,085	183%	65	103%	465
神戸市	321	102%	631	194%	93	118%	404
奈良市	299	139%	432	48%	89	90%	487
和歌山市	363	157%	445	162%	104	105%	428
鳥取市	297	125%	542	110%	109	115%	473
松江市	233	108%	254	73%	125	240%	414
岡山市	263	111%	371	115%	164	122%	407
広島市	285	164%	806	221%	130	117%	382
山口市	275	121%	427	58%	101	131%	423
徳島市	261	98%	325	74%	105	154%	320
高松市	823	166%	670	123%	84	92%	458
松山市	309	146%	498	73%	104	128%	456
高知市	282	117%	404	141%	85	133%	355
北九州市	265	149%	482	138%	85	89%	412
福岡市	212	93%	325	109%	117	108%	388
佐賀市	182	114%	153	23%	121	117%	315
長崎市	194	91%	553	87%	73	89%	440
熊本市	162	105%	305	110%	108	101%	375
大分市	182	138%	228	115%	135	250%	441
宮崎市	299	212%	223	51%	100	139%	414
鹿児島市	246	153%	650	123%	135	152%	355
那覇市	161	122%	623	407%	96	110%	532

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。アルファーハ化。他めん類:皮(ギョーザ他)・ビーフン。

麵も喜ぶこの効果!
まずはお試し下さい日本コロイド活性小麦蛋白
天然パウダー麵質改良剤
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

◆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: info@kanmen.com

『乾めん入門』改訂4版販売中

◆乾めんの歴史から一般的な知識まで◆

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。

乾めんの生産量

単位:トン

品種	7月		1~7月	
	数量	比率	数量	比率
うどん	2,297	94.4%	15,810	108.4%
ひらめん	318	85.0%	2,465	107.1%
ひやむぎ	2,070	111.4%	11,939	101.9%
そうめん	3,185	119.1%	19,716	107.1%
そば	5,125	106.8%	30,408	110.3%
干中華	1,945	116.5%	12,775	117.6%
手延べ	2,137	85.9%	37,547	101.5%
合計	17,077	104.8%	130,660	106.7%

※%は前年同月(同期)比

生麺の生産量

単位:トン

品種	7月		1~7月	
	数量	比率	数量	比率
小麦粉	376	100.8%	2,630	99.5%
パン	106	104.5%	759	102.6%
食パン	52	106.7%	367	104.4%
菓子パン	34	102.1%	247	102.0%
その他パン	20	103.0%	144	99.6%
麺類	127	99.1%	912	104.2%
生麺(冷凍含)	63	95.7%	430	104.5%
乾めん	18	108.6%	130	106.3%
即席麺	32	98.4%	252	101.1%
パスタ	15	105.8%	100	108.4%
パン粉	-	-	-	-
ビスケット	21	97.6%	148	102.5%
プレミックス	31	102.3%	208	96.7%

(社)食品需給研究センター調べ

※%は前年同月(同期)比

乾めんの輸入と輸出

||
||
||