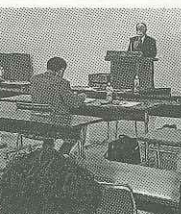


— 新型コロナウイルス感染症対策と表示を —

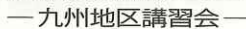
全国乾協協同組合連合会では、例年開催している「法令順守等」に、新型コロナウイルスの感染拡大対策の予防策等を加えて、令和2年度も事業計画にブロック毎の講習会を織り込み、秋季開催を目指し、各ブロックと日程の調整等行ってきた。

ところが、新型コロナウイルスの感染拡大が止まらず、秋季の開催が危ぶまれ、例年開催していた九州地区でスタートした。会場は、佐賀県製麺事業協同組合（理事長古賀義治氏）が設営。昨年までは、佐賀市内で開催してきたが、ここでも新型コロナウイルスの影響によって佐賀市内での開催が難しくなり、佐賀県神埼市中央公民館に移し開催した。

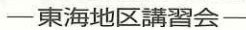
会場では、収容人数の多い会場でソーシャルディスタンスをとっての開催とな



—九州地区講習会—

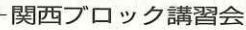


った。古賀理事長は「コロナ禍の中、参加者数が気になったが、例年並みの参加者で開催することが出来た。」と挨拶した。11月に入り、12日に東海、19日の関西ブロックでは、木下ブロック長は「コロナ禍の中で、開催を危ぶんだが無事開催す



ることが出来た。これから、新しい生活様式、食生活の変化があるので、市況を読み対応が求められる。」と挨拶した。

各会場では、マスク着用で入口に消毒液を用意、コロナウイルス感染対策をとった開催となった。講習



会では、食品表示基準の義務表示の完全実施、HACCPの義務化、新型コロナウイルス感染症対策をポイントにしたテキストで行っていた。

秋の叙勲

高尾政秀氏（全国乾麺協同組合連合会会長、兵庫県乾麺協同組合理事長）は11月3日、秋の叙勲受章者の発表があり、旭日小綬章を受章した。

長年に亘って乾めん業界をリードしてきたことが認められての受章。

七夕

乾めん業界
たことが認
事。

長野県信州そば協同組合
 （理事長柄木田英一郎氏）
 は11月10日、長野県工業技
 術総合センター食品技術部
 門4階講堂で第63回信州そ
 ば品評会を開催した。新型
 コロナウイルスの感染拡大
 の影響を受けて、例年に比
 べて審査員を半数に絞り込
 み行われた。
 出品数の減少が危ぶまれ
 たが、昨年と同じぐらいの
 出品数となり、主催者はほ
 っとしていた。




目視から一

第63回信州そば品評会

長野県信州そば協同組合

主権者を代表して柄木田
理事長は「コロナ禍で食品
業界も厳しい環境に晒され
ている。乾めんは外出自粛
で巣ごもり特需もあった
が、全くよしではなく、贈
答、土産、業務用が苦戦し
た。この品評会を開催する
ことで刺激になればと思
う。」と挨拶した。

滝沢生福理事長は「実施
は、ソーシャルディスタン
スをとって審査会を実施す
る。出品数は1300点で、
審査は終日となると思いま
すので、審査をよろしくお
願います。」と挨拶した。

審査員は、3班に分かれ
て、第1部門から第5部門
を順に審査手帳を手にして
熱心に審査を行った。審査
員の声として「甲乙つけが

するか中止をするか議論したが、信州そぼの普及が大切との思いから実施することになった。コロナ禍であることから審査方法も濃厚

「実に美味しい」。

審査は、それぞれ部門ごとに第3審査まであって最終審査を終えた時には、夕

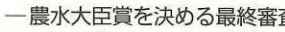
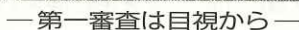
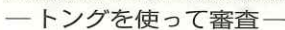
暮れが迫っていた。

新そばのシーズンだけに、審査には地元テレビ局が取材に駆け付け、長野県のイベントとして注目度の高さを感じさせた。品評会の結果発表は12月10日、メルパルク長野で農林水産大臣賞、農林水産省食品流通局長賞、長野県知事賞、全国乾麺協同組合連合会長賞、全国製麺協同組合連合会長賞、長野県信州そば協同組合理事長賞、長野県麺業協同組合理事長賞、審査員長賞の名賞が渡される。

七夕

ロウインが終わり、空を見上げて小さなスパーームンを見た。そして、年末・年始の言葉が耳に入る11月。月初めに年賀状が発売された。今年は、コロナ、コロナで過ぎてきたので、季節の過ぎたのも忘れた日その日の感染患者数のニュースを見て過ごした感がある。これからは、コロナに加えてインフルエンザ。流行にコロナの影響か、ワクチン接種が例年に

ーズン。巣ごもりに慣れた人が多く、自分へ、そして知人へ贈ることが多くなればと祈る。乾めんもコロナ禍で大いに食べて貰ったようだから、年末年始の贈答に期待したい。▼10月末から恒例のブロック毎の講習会を開催している。やはり、何処の会場も例年になくコロナ禍の影響で少なく感じた。正直なところ、出席者は激減と思っていた。熱心に耳を傾け、メモをとる姿は美しく感じました。1年のうち、1ヶ月が31日未満の



—紅 葉—

11月は、秋と冬の境目の季節。旧暦『霜月（しもつき）』「霜月」は文字通り霜が降る月の意味。この時期は、紅葉狩りが良い。

紅葉は、桜前線と反対に北から南下。
東京都心での紅葉は、何か、年々遅くな
ってきているような気がする。

全国乾麺協同組合連合会横の桜並木通りも11月末なのに落葉しない葉がいっぱい。オートムリーの遅れも温暖化の影響か。

月、11月です。これを覚えるのは西向く土(さむらい)と教わった。▼11月も下旬。師走を前に感じるのは例年と違った世の中の雰囲気。アメリカ大統領が交替し、いい意味での変化を望みたい。日本も安倍長期政権から菅総理へ、生活も「新しい生活用様式」に慣れてきたが、やはり、自分の生活は、以前の生活に戻りたいというのが本音です。

nippn

めん用粉 めんたくみ
 生地伸びが良く、作業性が抜群です。
 艶がありなめらかで弾力に優れた食感が
 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.nippon.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。

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>

【3面から続く】

【インターネット購入を利用しない理由】

(インターネット購入が増えなかった(図7で「インターネット」を選択しなかった62%)の方のうち、「今後も購入しない」「元の方法に戻したい」と回答した方)

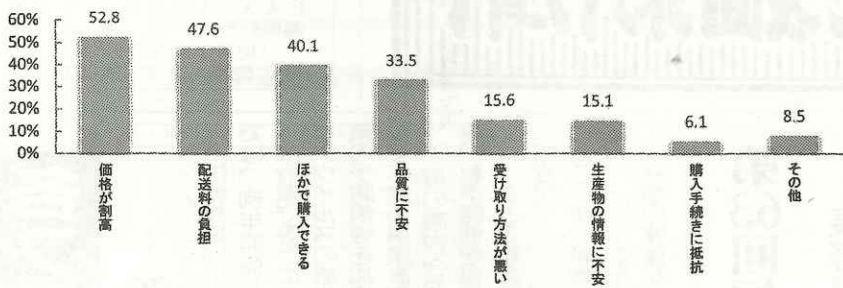
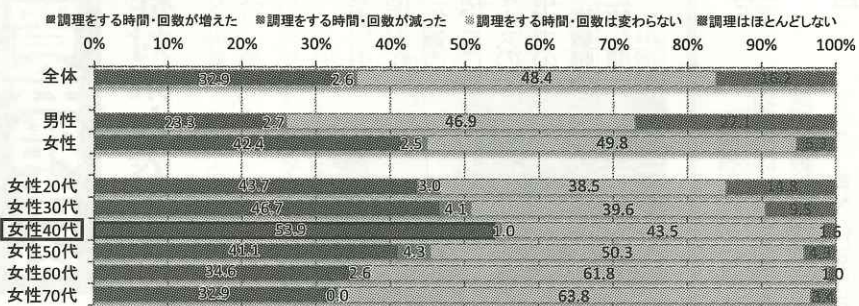


図3 新型コロナウイルスの影響による、自宅での調理時間や回数の変化

・コロナ下での調理時間、回数の変化を聞いたところ、全体の32.9%、女性の42.4%が「調理をする時間・回数が増えた」と回答した。中でも、40代女性は「増えた」が53.9%と、半数以上が「増えた」と回答した。

【自宅での調理時間や回数の変化】(全体・男女別・女性年代別)



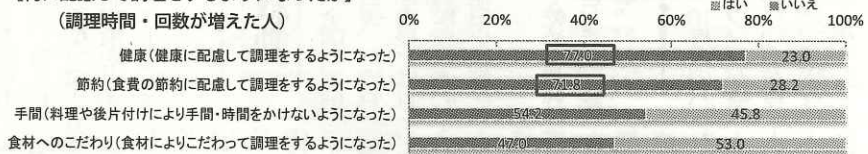
以下は、自宅での調理時間や回数が「増えた」と回答した人に伺いました。

図4 「健康」、「節約」、「手間」、「食材へのこだわり」への配慮について

- ・自宅での調理時間や回数が「増えた」と回答した方を対象に、「健康」、「節約」、「手間」、「食材へのこだわり」を聞いたところ、7割以上が「健康(77.0%)」と「食費の節約(71.8%)」に配慮して調理するようになったとの回答となった。
- ・「健康」と回答した方の具体的な行動変化を男女別にみると、女性の「保存食品購入」(44.3%)、「新メニューも料理」(33.3%)が男性の回答を大きく上回った。また、女性の行動変化を年代別にみると、30代～50代では「保存食品購入」、60代、20代、と70代で「生鮮素材購入」、70代では「新メニューも料理」が高くなった。
- ・「節約」と回答した方の具体的な行動変化は、女性の20代は「大容量でまとめ購入」が最も高く、30代～70代で「保存食品購入」が最も高くなった。2番目に高い項目は、30代～50代では「大容量でまとめ購入」、60代～70代では「新メニューも料理」となった。
- ・「食材へのこだわり」(47.0%)は、女性において、年代が上がるほど高くなる傾向となった。

【何に配慮して調理をするようになったか】

(調理時間・回数が増えた人)

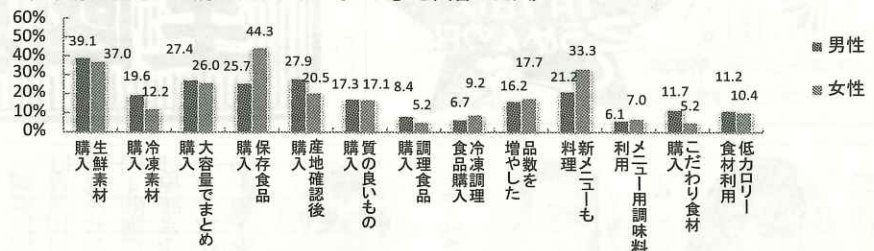


【食材によりこだわって調理をするようになった】(女性年代別)

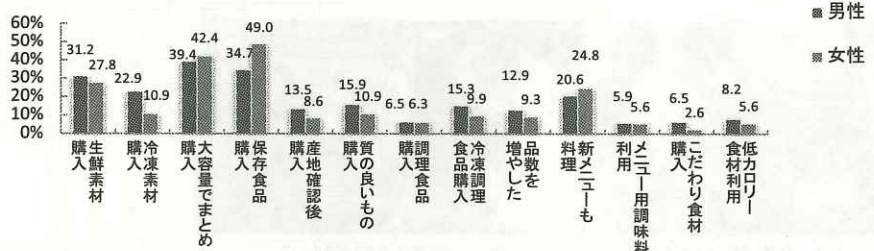


【男女別具体的な行動変化】

(「健康に配慮して調理するようになった」と回答した人)

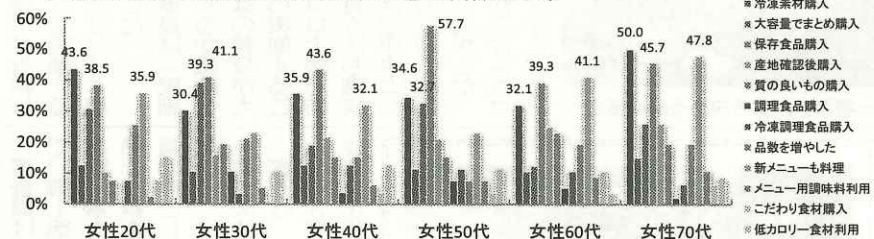


(「食費の節約に配慮して調理するようになった」と回答した人)



【女性年代別 具体的な行動変化】

(「健康に配慮して調理するようになった」と回答した人)



(「食費の節約に配慮して調理するようになった」と回答した人)

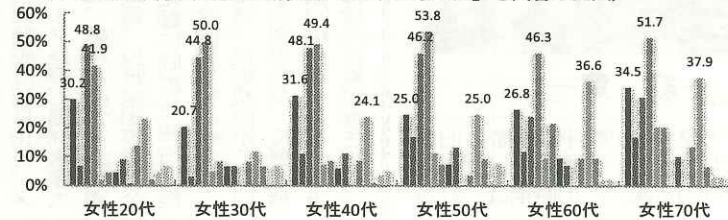
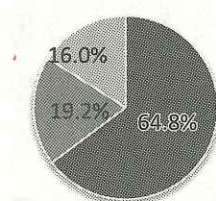


図5 今後の調理時間や回数はどうなると思うか(調理をする時間・回数が増えた人)



- このまま続くだろうと思う
- もとに戻る
- わからない

「このまま続くだろうと思う」と答えた者が6割を超えた。「もとに戻る」は2割未満となった。

(日本政策金融公庫調べ)

食卓に、あたたかい風。日東富士製粉 since 1914



中華麺用粉 天壇真

代表銘柄「天壇」の姉妹商品が新発売。色相の良さと茹伸び耐性の両方を兼ね備えた新タイプの中華麺用粉です。需要の高まっているテイクアウト商品用の中華麺にも最適。変色・ホシが少なく、皮類にも使用できます。

25kg袋 (灰分 0.33% 蛋白 11.2%)



日東富士製粉株式会社

<https://www.nittofuji.co.jp/>
TEL 03-3553-8781(代表)

〒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、日本製麺粉。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。モチモチと伸び、茹で後の食感が楽しめます。

【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。

食感のポジショニング(イメージ)

めんもちから
従来のA
従来のB

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
<http://www.showa-sangyo.co.jp>

食の志向等に関する調査結果

ーコロナ禍における消費者動向ー

日本政策金融公庫では、毎月消費者動向調査を実施している。今年前半では、新型コロナウイルスの感染拡大で、緊急事態宣言が発出されるなど、消費者の外出自粛による巣ごもり現象が続き、市況に大きな打撃と変化をもたらした。調査時期は、7月。調査方法はインターネット調査で全国20歳代から70歳代の男女各1,000人で行われた。

図1 新型コロナウイルスの影響による農林水産物・食品の購入方法の変化

- ・新型コロナウイルス感染症の拡大を受けて、25.8%の消費者が食品の購入方法に変化が生じたと回答。
- ・利用が増えた購入方法は、「インターネット購入」(38.0%)が最も多く、次いで「量販店・スーパー」(29.1%)、「テイクアウト」(27.3%)となった。

【購入方法に変化があったか】(全体) 【購入方法に変化があったか】(男性) 【購入方法に変化があったか】(女性)



【利用する機会や量が増加した購入方法】(3つまで/変化があった人)

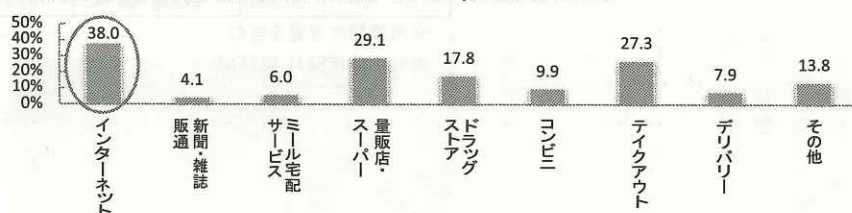
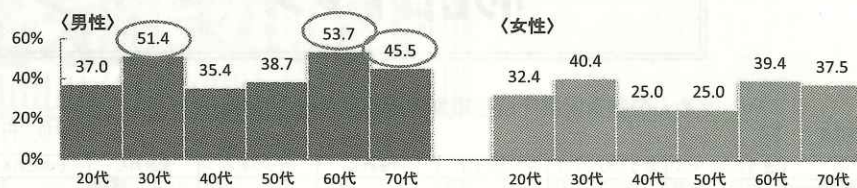


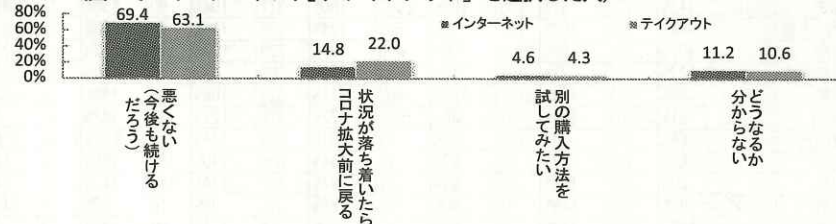
図2 農林水産物・食品のインターネット購入について

「インターネット購入」の利用が増加したと回答した方を男女別・年代別にみると、各年代で男性の割合が女性より高く、特に男性の30代、60代、70代で高い割合となった。また、「インターネット購入」または「テイクアウトでの購入」の利用が増加したと回答した方に、その購入方法の印象を聞いたところ、いずれも6~7割の者が「悪くない」と回答した。

【男女年代別「インターネット購入が増えた」回答者の割合】
(図7で「インターネット」を選択した方)

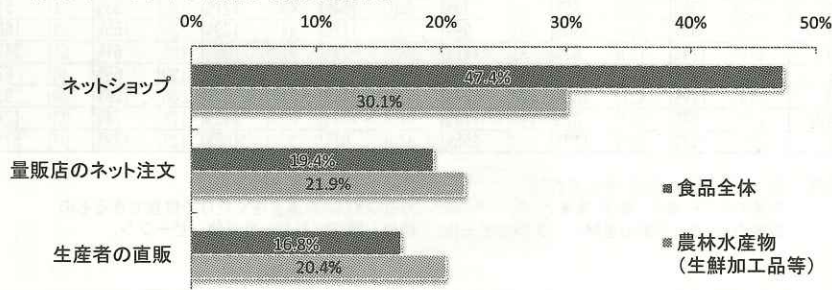


【利用が増えた購入方法の印象(インターネット/テイクアウト)】
(図7で「インターネット」、「テイクアウト」を選択した人)

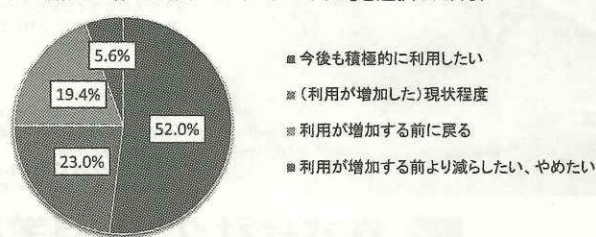


- ・インターネット購入の利用が増加した方を対象に、インターネットでの食品の購入先を聞いたところ、「ネットショップ」(47.4%)が最も多く、「量販店のネット注文」(19.4%)、「生産者の直販」(16.8%)と続いた。
- ・農林水産物(生鮮加工品等)の購入に限定すると、「ネットショップ」(30.1%)が最も多く、「量販店のネット注文」(21.9%)、「生産者の直販」(20.4%)となった。また、インターネット購入が増加した方のうち52.0%が「今後も積極的に利用したい」と回答。
- ・インターネット購入の利用に変化がなかった方のうち、「今後も購入しない」または「利用したことはあるが元の方法に戻りたい」と回答した方に、その理由を聞いたところ、「価格が割高(52.8%)」、「配送料の負担(47.6%)」、「他で購入できる(40.1%)」、「品質に不安(33.5%)」の順となった。

【インターネットを利用して購入した先】



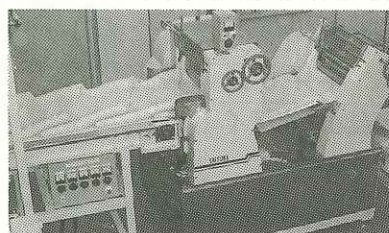
【インターネットでの食料品購入について】
(インターネット購入が増えた(図7で「インターネット」を選択した)方)



【2面に続く】

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>

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

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

令和2年 8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	219	84%	323	131%	80	77%	521	142%	408	109%	169	256%	42	79%
青森市	256	157%	718	218%	81	77%	588	109%	513	113%	163	157%	36	300%
盛岡市	238	109%	450	98%	88	109%	826	110%	582	153%	164	241%	57	130%
仙台市	252	114%	286	43%	138	115%	657	115%	430	118%	72	96%	93	143%
秋田市	253	98%	752	140%	88	135%	597	112%	270	100%	130	173%	38	123%
山形市	416	114%	578	93%	87	97%	812	125%	467	99%	133	136%	77	167%
福島市	348	127%	514	108%	74	86%	644	107%	443	108%	101	142%	84	183%
水戸市	389	197%	473	150%	106	138%	453	108%	284	74%	95	108%	62	214%
宇都宮市	379	107%	387	153%	102	80%	556	132%	343	92%	123	74%	65	141%
前橋市	408	113%	370	81%	100	103%	597	150%	317	104%	90	150%	75	417%
さいたま市	295	98%	360	107%	102	78%	502	124%	295	116%	80	163%	39	105%
千葉市	245	102%	364	99%	123	156%	496	127%	379	102%	136	112%	102	200%
東京都区内	232	127%	272	71%	155	146%	524	130%	280	90%	143	146%	73	143%
横浜市	266	88%	401	134%	127	127%	501	111%	324	108%	147	148%	79	139%
川崎市	319	151%	309	104%	97	66%	501	122%	370	122%	149	142%	38	51%
相模原市	221	66%	245	76%	107	127%	421	101%	304	134%	115	132%	54	64%
新潟市	198	87%	525	92%	87	97%	575	154%	646	140%	135	185%	64	125%
富山市	199	80%	587	168%	98	95%	491	94%	427	124%	144	113%	36	144%
金沢市	293	99%	368	118%	94	90%	509	86%	316	98%	116	92%	50	135%
福井市	521	189%	350	112%	79	84%	521	99%	253	111%	83	95%	18	56%
甲府市	301	129%	191	70%	86	128%	613	145%	454	144%	158	251%	72	90%
長野市	320	69%	641	81%	86	118%	491	102%	275	95%	110	133%	30	53%
岐阜市	292	135%	509	222%	96	89%	466	134%	480	144%	150	179%	56	114%
静岡市	233	121%	295	84%	97	124%	613	114%	374	85%	135	132%	75	153%
浜松市	261	95%	303	111%	226	243%	471	119%	353	118%	213	217%	36	75%
名古屋市	237	80%	335	146%	124	132%	520	141%	355	93%	227	118%	79	239%
津市	338	113%	314	76%	110	118%	495	126%	350	98%	148	87%	30	79%
大津市	343	115%	662	328%	120	138%	451	110%	255	81%	137	138%	76	152%
京都市	364	160%	207	90%	121	149%	449	115%	216	83%	197	170%	64	121%
大阪市	315	91%	122	51%	108	154%	376	107%	421	127%	194	111%	41	128%
堺市	324	111%	497	145%	106	147%	418	113%	459	122%	226	305%	67	163%
神戸市	273	99%	217	88%	59	49%	380	75%	298	81%	141	118%	50	86%
奈良市	322	135%	411	127%	119	123%	456	122%	285	81%	136	118%	67	186%
和歌山市	237	96%	411	170%	80	100%	376	90%	455	129%	119	91%	55	93%
鳥取市	248	84%	184	81%	114	154%	419	108%	319	74%	187	127%	46	87%
松江市	271	151%	467	168%	131	154%	456	110%	381	101%	190	143%	51	204%
岡山市	185	64%	317	114%	109	83%	384	107%	364	114%	205	228%	35	49%
広島市	232	92%	297	123%	184	179%	447	87%	273	95%	117	59%	56	175%
山口市	287	104%	240	82%	108	99%	302	92%	410	92%	183	78%	26	70%
徳島市	263	88%	326	90%	90	102%	363	110%	308	84%	76	50%	23	64%
高松市	565	115%	461	95%	93	100%	514	155%	368	100%	129	96%	42	145%
松山市	275	130%	251	107%	87	100%	404	93%	324	120%	150	118%	40	95%
高知市	298	121%	215	67%	79	70%	304	81%	433	102%	191	98%	51	142%
北九州市	256	142%	199	75%	144	195%	368	137%	424	128%	243	261%	81	129%
福岡市	157	69%	233	104%	63	63%	386	122%	275	78%	128	64%	24	39%
佐賀市	215	135%	187	45%	64	70%	366	154%	433	121%	183	83%	31	51%
長崎市	174	93%	210	130%	104	99%	392	112%	445	139%	225	155%	53	166%
熊本市	179	114%	183	93%	81	111%	250	71%	315	105%	135	61%	51	243%
大分市	290	170%	227	66%	100	145%	366	103%	371	126%	129	65%	40	62%
宮崎市	174	149%	421	168%	126	127%	310	143%	314	87%	205	106%	39	93%
鹿児島市	138	88%	623	82%	110	120%	616	150%	322	113%	178	74%	23	128%
那覇市	256	192%	232	113%	110	155%	340	91%	304	106%	117	129%	97	571%

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	354	95.4%	2,984	99.0%
パン	99	98.6%	857	102.2%
食パン	47	96.1%	415	103.3%
菓子パン	33	101.2%	280	101.9%
その他パン	19	100.5%	162	99.7%
麺類	114	97.7%	1,025	103.4%
生麺(冷凍含)	60	99.9%	490	103.9%
乾めん	12	98.3%	142	105.6%
即席麺	29	91.2%	281	100.0%
パスタ	13	103.3%	112	107.8%
パン粉	-	-	-	-
ビスケット	19	95.9%	166	101.7%
プレミックス	27	92.4%	236	96.1%

(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	2,324	100.6%	18,134	107.4%
ひらめん	346	95.3%	2,811	105.5%
ひやむぎ	991	81.6%	12,930	100.0%
そうめん	2,204	96.3%	21,920	105.9%
そ ば	3,598	116.9%	34,006	111.0%
干 中 華	1,221	85.1%	13,996	113.9%
手 延 べ	1,055	86.3%	38,602	101.0%
合 計	11,739	98.6%	142,399	106.0%

※%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	19,227	104.9%	165,437	104.3%
生 麺	1,775	108.0%	12,738	104.9%
茹 麺	17,452	104.6%	152,699	104.2%
中 華 麺	33,606	96.4%	271,737	104.6%
生 麺	18,276	105.5%	123,416	102.6%
茹 麺	6,612	94.8%	67,408	109.8%
蒸 麺	7,656	81.8%	70,657	103.6%
皮 類	1,062	87.5%	10,256	104.9%
そ ば	7,451	103.7%	53,169	99.5%
生 麺	1,690	106.9%	11,574	104.3%
茹 麺	5,761	102.9%	41,595	98.3%
合 計	60,284	99.8%	490,343	103.9%

※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	-	-	988.7トン	331,488千円
	-	-	94.0%	89.8%
1～8月	19.7トン	8,165千円	8,084トン	2,839,613千円
	34.3%	37.6%	87.9%	99.1%

※%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。

Kett

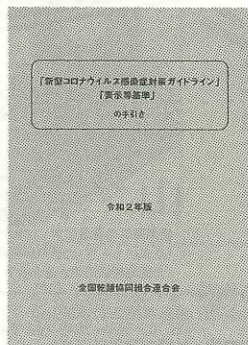
株式会社ケット科学研究所

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)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)「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
ーコロナ予防編・事業継続編と表示全般を掲載ー

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)