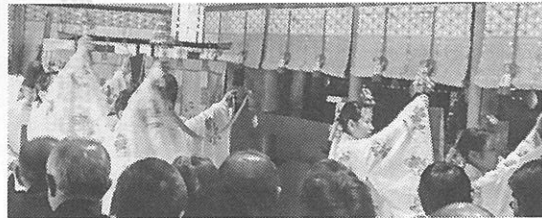




平安の昔から七夕に伝わる爽やかな味  
七夕に『そうめん』願い事が叶う。

# 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



— 浦安の舞 —



— 「ト定祭」参列者 —



— 池側理事長 —

## 今年の占いは「高値」

### 「ト定祭」が賑々しく開催

奈良県三輪素麺工業協同組合(理事長池側義嗣氏)、奈良県三輪素麺販売協議会(会長池田利一氏)は立春明けの2月5日、奈良県桜井市・大神神社において、

令和に入って初めての「ト定祭」を組合役員、全国乾麺協同組合連合会、兵庫県手延素麺協同組合、小豆島手延素麺協同組合、製粉会社他多数の参列のもと、厳かな雰囲気の中、賑々しく行われた。

ト定祭は、福言が祝詞をあげ、浦安の舞を奉納した後、ト定の儀が行われ、今年の結果が発表された。今年の結果は「高値」で昨年が続いて2年連続の「高値」のおぼし召しとなった。

池側理事長は「ト定祭では、昨年に続いて2年連続で高値となった。昨年は、



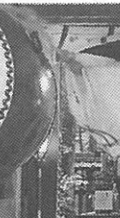
— 玉串奉奠：高尾会長 —



— 今年「高値」 —



— 三輪素麺音頭の奉納 —



— 大行社にも「高値報告」 —

### HACCP遅れ早急に対応を

#### 日本手延素麺協同組合

日本手延素麺協同組合連合会(理事長井上猛氏)は1月28日、姫路市塩田温泉夢乃井会議室で新年総会を開催した。

井上理事長は「昨年、平成から令和へ元号が変わっ



— 新年総会 —

た。関東では、梅雨明けが早かった。今年の結果は「高値」のおぼし召しとなった。今年からHACCPが義務化される。三輪素麺の価値を高めるためHACCPの義務化に向けて、

### 七夕

節分が過ぎ、立春が過ぎ、12月末の冬至から徐々に日が長くなっていくが、それは実感が湧かない。花は、梅から椿へ。1年で一番寒い時期は2月。この頃には製麺される手延素めんを極寒と言ふ。各産地では、美味しい素めんが出来ていると思う。だが、今年も暖冬で製麺に苦慮している。この時期は、インフルエンザが気になる。中国発新型肺炎ウイルスが猛威を振るっている。過去にないほど、マスク着用が目立つ。このようにコロナウイルスに振り回されている時に、パソコンウイルスを振りまく輩が出た。この2月はウイルスに侵された月となりそうだ。要注意! 今

た。会議では、各地のHACCPの義務化に向けての進捗について状況を聞いた。産地によって顕著に遅れている産地へは、急ぎ対応を図るよう求めた。食品表示基準、HACCPの義務化について、全国乾麺協同組合連合会から猶予期限が迫っていること等について講習を受けた。

### 一閏年

今年、閏年。閏年でない年を平年。そこで、閏年の2月29日に生まれの誕生日は、どうなるか。4年に1度しか誕生日は訪れないのか。日本では、みなし誕生日として2月28日としているようだ。年齢計算も1日早い誕生日とすることから例外的に毎年2月28日24時に加齢。閏年には、夏のオリンピック、パラリンピック、アメリカ大統領選挙がある。今年、東京オリンピック・パラリンピックが開催される。しかし、2100年はどうやらオリンピック開催は平年のようだ。暦は難しい。ガンバレ、日本。

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.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。  
おおい小麦粉選びから。

日清製粉  
北海道産小麦使用【地粉】  
道産子U  
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。  
道産子U  
函館工場で製造しました  
(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

土三寒六常5升

○ 日米貿易協定が令和2年1月1日、発効された。令和元年9月26日、米国のニューヨークで行われた日米首脳会談において、「日米貿易協定」の最終合意が確認された。令和元年10月8日、ワシントンDCにて署名が行われた。そして、令和2年1月1日、発効した。

○ 製粉振興会は令和2年新年号で昨年の製粉産業をめぐる10大ニュースを冊子「製粉振興」で発表した。・TPP協定発効で、カナダ、オーストラリア産小麦のマークアップが削減。国別枠がスタート。9月に日米貿易交渉が最終合意。12月に国会で協定承認。・10月から消費税が10%引上げ。食品等の軽減税率が適用。・2019/2020の世界小麦需要は、生産量、期末在庫数量ともに史上最高の見通し。・輸入小麦が4月期、10月期と2期連続で引下げ。・令和元年度産国内産小麦は、生産量1,025千トンで前年対比+34%等。

○ 一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センターでは1月24日、独立行政法人農林水産消費安全技術センターの令和元年度における定期業務監査等を受けた。監査結果は、問題はなく登録認証機関として、全て認証業務規程に則って実施していると判定された。

○ 兵庫県手延素麺協同組合では1月29日、組合講堂において、役員、職員、地元特約店を対象としたHACCPの義務化、食品表示基準について、全国乾麺協同組合連合会から講習を受けた。

○ HACCP支援法の指定認定機関である全国乾麺協同組合連合会他に、対して2月4日、農林水産省主催で「食品産業の輸出向けHACCP等対応施設整備支援の概要(案)」について説明会を開催した。

○ 全国乾麺協同組合連合会が加入している東糧健康保険組合では2月18日、代議委員会を開催。近時の健康保険関係の状況が説明した。

○ 春節を迎えた中国・武漢で発生した新型コロナウイルス(COVID-19)が感染拡大。この影響を受け、マスク、アルコールの需要が急増し、欠品が続いた。時代なのか、各国では根拠に乏しい予防法をSNSで紹介した政府高官が批判を浴びるなど、感染対策を巡って、世界中が迷走。経済にも影響。

○ 新型コロナウイルスの件では、全国乾麺協同組合連合会からも農林水産省へマスクとアルコールの品不足を直訴。政府は、2月中旬過ぎからマスクの国内生産体制の強化や輸入品の確保に取り組み、例年以上の枚数(毎週1億枚以上)を供給できると発表。時期的にも花粉症とも重なり、マスク不足は深刻化。

厚生労働省は、令和2年6月からHACCPを義務化する。乾めん業界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「HACCPの考え方に基づいた衛生管理の手引書」(B)を、HACCP実践研修・徳島会場



HACCP実践研修・徳島会場

義務化前の最終HACCP研修会徳島で開く

基準)をいち早く作成、配布しているが、さらに義務化に向けて浸透を図るため、あらゆる手段を講じて周知したいとしている。農林水産省補助事業を受託した日本食品衛生協会の協力を得て、手延べ産地の、奈良、徳島、香川、長崎において、実践を踏まえた研修会を開催してきている。岡山県では、保健所からの依頼があって、HACCP講師を全国乾麺協同組合連合会から派遣して対応するなどHACCP普及に努めてきた。実践を踏まえた研修会も、徳島開催を機に1月28日、徳島市内で開催、予定していた研修会を終了した。

JAS品質管理講習会 受講者募集中

- 1. 開催日 令和2年3月3日(火)~4日(水)
2. 開催場所 東京都中央区日本橋兜町15-6 製粉会館5階 第2・第3会議室
3. スケジュール

Table with 4 columns: 時間 (Time), 講義内容 (Lecture Content), 講師 (Instructor), and 3日(火) 1日目 (Day 1). It lists various topics like HACCP, food safety, and quality management with corresponding speakers.

- 4. 受講料 35,000円(消費税込)
5. 申込締切日 令和2年2月末日まで
※一部時間及び講師等の変更の可能性があります。

Table with 2 columns: 前期 (Previous Term) and 実施公示 (Implementation Announcement). It lists dates for implementation, application, practical tests, academic tests, and certification.

手延べ干しめん製麺技能士 令和2年前期(9月上旬)に実施
国家試験である手延べ干しめん技能検定は、隔年実施となっている。技能検定試験の実技試験、学科試験は、前期・後期に区分されているが、手延べ干しめん技能検定は、令和2年前期(4月から9月上旬)に実施する。

「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。

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

職人の技と力を引き立てる、めんのちから。
日本製用粉
昭和産業株式会社
本社 東京都千代田区神田2-2-1

令和元年度7月消費者動向調査

③

食の志向等に関する調査結果

図8 一日の食事回数(理想/実際)

一日の実際の食事回数は「朝昼晩3回」が71.9%で最多だが、H28年の75.4%と比べると減少。「昼版2回」は17.0%でH28年から増加。年代別に「朝食を食べない」人の割合をみると、20代は34.1%で、前回調査から6.9ポイントと大きく増加。

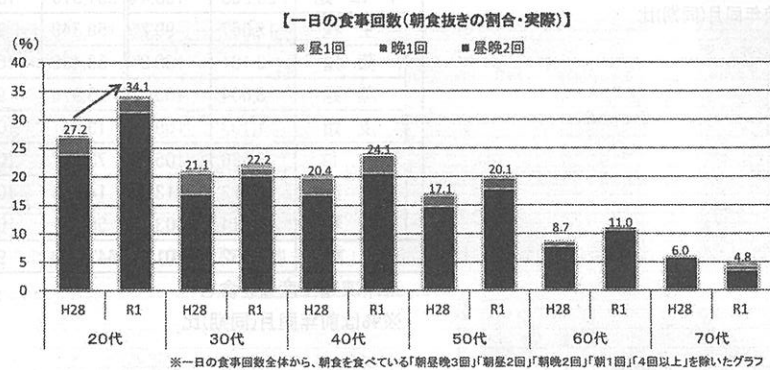
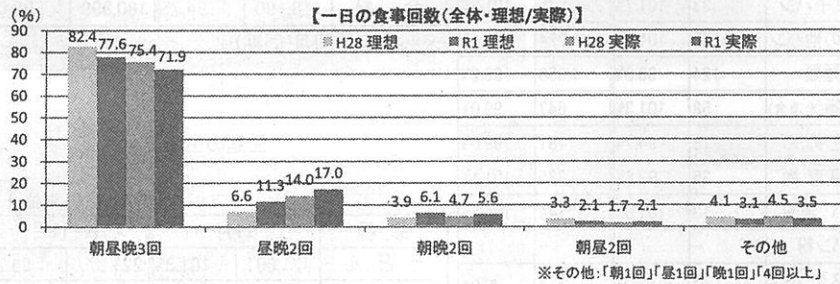
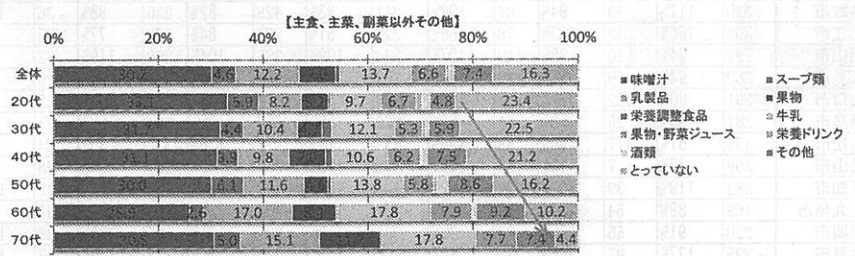
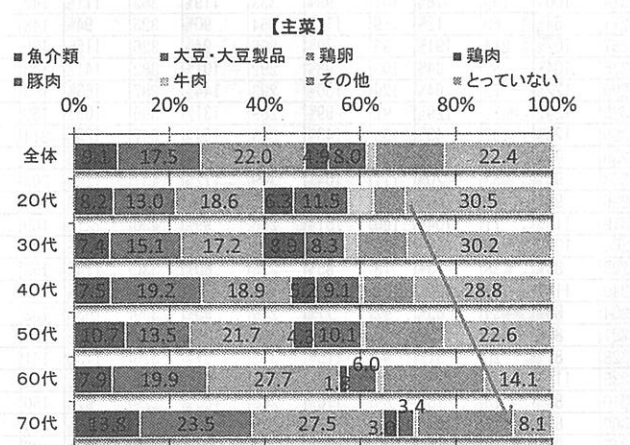
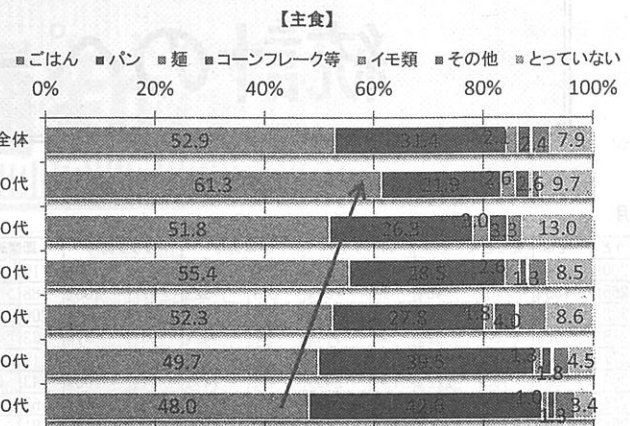


図9 普段の朝食で摂っているもの(主食/主菜/主食・主菜・副菜以外その他)

普段の朝食について、主食では、「ごはん」は52.9%、「パン」が31.4%で、年代が高くなるほど朝食にパンを食べる割合が高い。また、年代が高くなるほど何らかの「主菜」「主食・主菜・副菜以外のもの」を摂っている割合が多くなっており、高齢世代ほど主食、主菜、汁物などを合わせたバラエティのある食事をしていることが伺える。



(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 兵庫県千代素麺協同組合

売場のディスプレイに 「麺すだれ」発売中

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

お申し込みは全乾麺へ

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

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)215-6808 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](mailto:sales@kett.co.jp)

統計のページ

めん都道府県庁所在地別1世帯当り支出金額

Table with columns for prefecture/city and various noodle types (うどん, そば, スパゲティ, 中華めん, etc.) with their respective percentages.

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。

乾めんの生産量

Table showing production volume of dried noodles by category (うどん, ひらめん, ひやむぎ, etc.) for 11月 and 1~11月.

※%は前年同月(同期)比

麦加工食品の生産量

Table showing production volume of wheat-processed foods (小麦粉, パン, 食パン, etc.) by category for 11月 and 1~11月.

(社)食品需給研究センター調べ

※%は前年同月(同期)比

生麺の生産量

Table showing production volume of fresh noodles (うどん, 生麺, 茹麺, etc.) by category for 11月 and 1~11月.

※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

Table showing import and export values for dried noodles for 11月 and 1~11月.

※%は前年同月(同期)比

Advertisement for 'Role Noodle Machine' (ロール麺機) and 'Ten-cut Dried Noodles' (十割乾麺) featuring 'Yukaka' (優香) brand.

Advertisement for 'Soybean Noodle Kingdom' (そばめんの里) featuring 'Hinomoto' (播磨保乃菜) brand.

Advertisement for the book 'Dried Noodle Introduction' (乾めん入門) by Goro Ando (安藤剛久).



Advertisement for the 4th revised edition of 'Dried Noodle Introduction' (乾めん入門).