



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

7月7日はうどんの日
平安の昔から七夕に伝える爽やかな味
七夕に『そうめん』願い事が叶う。

総会は、第一号議案から第11号議案までの議案が全て承認され、令和2年度の事業をスタートさせた。
高尾会長は「予想が出来なかつた新型コロナウイルスの感染拡大で、総会開催が危ぶまれ、延期も考えたが、いつ収まるか分からないので、役員等とも相談した上で委任状による開催を決定した。コロナの関係で乾めんは保存食でもあることから休校、外出の自粛などで集むのが多いこともあって、業務用を除いて乾めんは荷動きが良いと聞いている。この夏に反動がなければと願って止まない。いずれにしてもコロナの早い収束を願うばかりです。5月開催の第4回乾麺グランプリが中止になり、他のイベントも中止が多いようだ。7月7日の七夕をうめんの日のサンプリングは、実施したいと考えているが、新型コロナウイルスの感染拡大の状況等を勘案して決めたい。工場ではマスク・消毒液等の不足を聞く。HACCPの義務化も



高尾会長

新型コロナウイルスで緊急事態宣言 第62回通常総会開く

全国乾麺協同組合連合会では4月21日、新型コロナウイルスで緊急事態宣言が発令され、感染拡大が続く中、本人出席が難しく、第62回通常総会を委任状によって開催した。開催の延期も考えたが、関係先などと相談、指導を得て委任状による開催となった。

迫っているこのような業界状況を役所へ報告しているが、個々で対応しているのが現状です。一日も早い新型コロナウイルスの収束を願っている。と委任状総会にコメントを寄せた。

令和2年度事業計画については、定款第7条に定める各事業を実施するものと、乾めん生産量及び消費量の普及拡大並びに所属員の経営の安定等促進するため、安全、安心の確保、品質安定、安価への対応、法令順守、企業の社会的責任(CSR)、企業行動規範に基づく「消費者からの信頼性の確保」等、乾めん業界の一層の飛躍と伸長を図るとしている。

更に、具体的な事業として流通・消費拡大関連事業、HP関連事業、研修事業、HACCP関連事業及び福利厚生事業等を積極的、かつ円滑に進め運営したいとしている。具体的な事業については、流通及び消費に関する検討・協議として、乾めんの特長である「伝統」「文化」「歴史」と安全・安心・安定・健康と美味しさ・エコを訴え、経営基盤の安定化並びに年齢層を超えた消費拡大に努めることにも、相場運動性による輸入小麦制度の対

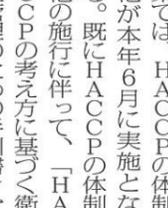
新型コロナウイルス

世界中で猛威を振るっている「新型コロナウイルス」。パンデミック、オーバーシュート、ロックアウト、クラスターだとかやたらと横文字が多い。難解。通常総会を開催するのに気がつけたのが「ソーシャル・ディスタンス(人との間隔をとる)」。3つの密なる言葉も聞く。密閉・密集・密接。こちらは分かり易い。一日も早い、終息、収束を待つ。その前に、個人、個人での防御が必須。4月7日緊急事態宣言が出された。

え、行先としての「そうめん」を推進したいとしている。また新たに「煮(にゅう)めんの日」の設定を模索する。

積極的な普及として、異業種とコラボし、春・夏・秋・冬全てが乾めんの「旬」であることを訴え、普及啓蒙を図る。具体的には、(1)高齢化社会への商品提供、安全・安心を訴える。(2)7月7日「七夕・そうめんの日」を乾したけ業界とコラボPR事業の充実。(3)夏越しの行事食としてのそうめんの普及を「6月30日から7日までを夏越しそうめん祭り」とタイトルを設け、小売店等へ提案する。(4)新聞、雑誌、TV等パブリシティの充実。(5)各種イベント「そうめん流し」「展示会」等への参加。(6)全国乾麺協同組合連合会の情報発信として「全国乾麺新聞」の充実。(7)各組合・組合員・賛助会員及びKFCと連携して乾めんの普及啓蒙の模索。(8)異業種等とのコラボレーションの模索。(9)乾めんの輸出促進(10)ホームページの充実。(11)全国乾麺協同組合連合会のQRコードの普及。(12)「煮(にゅう)めんの日」設定の検討等時代に則った乾めん産業の健全な発展に努めるとしている。

その他あらゆる機会をとり、乾めん消費拡大に努めたいとしている。法令順守・食品表示基準等の普及については、消費者庁は、平成27年食品表示一元化の「食品表示法」を施行し、本年3月31日製造までが猶予期限となる。その後、平成29年に原料原産地表示の義務化が施行されたことも



七夕

七夕

あれほど待ち焦がれた桜も北上。花もサツキへ。4月・卯月の由来は、卯の花が咲く月「卯の花月(うの花つき)」が定説。「夏は来ぬ」の歌詞は、卯の花の句「垣根に 時鳥(ホトトギス) 早も来鳴きて 忍音(しのびね) もらす 夏は来ぬとある。夏の訪れを感じさせる月。このように、夏は来ぬの一番の歌詞は知っているが、4番まであるけど、2・3・4番は知らない。▼4月は、学校では新生活、会社では新社員。新しいスタートの時もある。しかし、今年「新型コロナウイルス」で縮小。緊急事態宣言で在宅勤務が多い。昼食を食べて睡眠に襲われる春眠の戦いが毎日ある。筆者は10分から20分、睡眠に負けて昼寝。どうも昼寝に後ろめたさがある。▼街ではお昼寝を受け入れての営業店を見る。聞けば、外国人雇用拡大では、当該制度について、精査し、新たな特定技能1号、2号が定められたことにより、より良い外国人材を確保するため、技能実習制度の廃止等について検討している。

福利厚生事業、表彰事業については、本年度も引き続き進めるとしている。

nippn

めん用粉 めんたくみ
生地の伸びが良く、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。

おいしいめん作りは、まず小麦粉選びから。日本製粉株式会社のめん用粉は、生地が伸びやすく、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。

日清製粉 道産子U

北海道産小麦使用【地粉】

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。

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>

食品産業事業者の従業員に新型コロナウイルス感染者が発生した時の対応及び事業継続に関する基本的なガイドライン

本ガイドラインは、新型コロナウイルス感染者の報告が増加していることから、食品製造業、食品流通業(卸売、小売)、外食産業の食品を取り扱う事業所の従業員に新型コロナウイルス感染症の患者が発生した時に、保健所(感染症担当。以下同じ。)と連携し、感染拡大防止を前提として、食料安定供給の観点から、業務継続を図る際の基本的なポイントをまとめたものです。

新型コロナウイルス感染症の主要な感染経路は、飛沫感染と接触感染であると考えられています。2020年2月21日現在、食品(生で喫食する野菜・果実や鮮魚介類を含む。)を介して新型コロナウイルス感染症に感染したとされる事例は報告されていません。製造、流通、調理、販売等の各段階で、食品取扱者の体調管理やこまめな手洗い、アルコール等による手指の消毒、咳エチケットなど、通常の食中毒予防のために進んでいる一般的な衛生管理が実施されていれば心配する必要はありません。

1. 新型コロナウイルス感染症の予防対策の徹底

新型コロナウイルス感染症対策については、現在、感染の流行を早期に終息させるために、クラスター(集団)が次のクラスター(集団)を生み出すことを防止することが極めて重要な時期とされており、厚生労働省、都道府県、保健所からの情報に基づいて、徹底した対策をお願いします。

事業所は、従業員に対し、次に掲げる感染予防策を要請します。

- ①体温の測定と記録
②発熱などの症状がある場合に所属長への連絡と自宅待機の徹底
③以下の場合には所属長に連絡の上保健所に問い合わせ
・体温37.5度以上の熱が4日以上継続した場合(解熱剤を飲み続けなければならない場合を含む)
・強いだるさや息苦しさがある場合
・基礎疾患(糖尿病、心不全、呼吸器疾患(慢性閉塞性肺疾患など))がある方、透析を受けている方、免疫抑制剤や抗がん剤などを用いている方で、風邪の症状や37.5度以上の発熱、強いだるさや息苦しさ2日程度続く場合

また、事業所は、例えば卸売市場のせり場など常時不特定多数の者が集まる場所では、できる限りマスクを着用し、マスクを着用しない場合には2メートルを目安として適切な距離を保って取引を行うことを徹底するなど、事業所の業態によって感染予防策を行ってください。

事業所は、従業員の新型コロナウイルス感染症の検査の状況、診断結果等について速やかに報告を受けるなどの適切な情報収集体制を構築してください。

事業所は、手洗いなど次に掲げる感染予防策を徹底してください。

- ①出勤時、トイレ使用後、売場・厨房・製造加工施設への入場時には手洗い、手指の消毒。
②できる限りマスクを着用し、マスクがない時に咳をする場合にはティッシュ・ハンカチや袖等で口や鼻を被覆。
③通常の清掃に加えて、水と洗剤を用いて特に机、ドアノブ、スイッチ、階段の手すり、テーブル、椅子、エレベーターの押しボタン、トイレの流水レバー、便座等人がよく触れるところの拭き取り清掃。

2. 新型コロナウイルス感染症患者発生時の患者、濃厚接触者への対応

(1) 患者発生の把握

事業所は、患者が確認された場合には、その旨を保健所に報告し、対応について指導を受けてください。

また、従業員に対しては事業所内で感染者が確認されたことを周知するとともに、1に掲げる感染予防策をあらためて周知徹底してください。

卸売市場で営業を行う事業所は、患者が確認された場合には開設者等に報告してください。

(2) 濃厚接触者の確定

新型コロナウイルス感染症の現行の感染拡大防止策においては、医師の届出等で、患者を把握した場合、感染症法に基づき、保健所で積極的疫学調査を実施し、濃厚接触者に対する健康観察、外出自粛の要請等を行うこととされています。

このため、事業所は、保健所の調査に協力し、速やかに濃厚接触者を自宅に待機させるなど感染拡大防止のための措置をとることとなります。

また、「地方自治体が、厚生労働省や専門家と連携しつつ、積極的疫学調査等により、個々の患者発生をもとにクラスター(集団)が発生していることを把握するとともに、患者クラスター(集団)が発生しているおそれがある場合には、確認された患者クラスター(集団)に関する施設の休業やイベントの自粛等の必要な対応を要請する」とされていることにも留意が必要です。

(3) 濃厚接触者への対応

事業所は、保健所が濃厚接触者と確定した従業員に対し、14日間出勤を停止し、健康観察を実施してください。

事業所は、濃厚接触者と確定された従業員に対し、保健所の連絡先を伝達してください。

濃厚接触者と確定された従業員は、発熱又は呼吸器症状(軽症の場合を含む。)を呈した場合には、保健所に連絡し、行政検査を受検します。また、事業所は、その結果の報告を速やかに受けることとします。

3. 施設設備等の消毒の実施

事業所は、保健所が必要と判断した場合には、感染者が勤務した区域(売場、厨房、製造加工施設、倉庫(冷蔵庫、冷凍庫を含む。以下同じ。)、執務室等)の消毒を実施します。

消毒は、保健所の指示に従って実施することが望ましいですが、緊急を要し、自ら行う場合には、感染者が勤務した区域(売場、厨房、製造加工施設、倉庫、執務室等)のうち、手指が頻回に接触する箇所(ドアノブ、スイッチ類、手すり等)を中心に、アルコール(消毒用エタノール(70%))又は次亜塩素酸ナトリウム(0.05%以上)で拭き取り等を実施してください。

一般的な衛生管理が実施されていれば、感染者が発生した施設等は休業停止や食品廃棄などの対応をとる必要はありません。

4. 業務の継続

(1) 重要業務の継続

事業所は、濃厚接触者の出勤停止の措置を講じることにより、通常の業務の継続が困難な場合には、重要業務として優先的に継続させる製品・商品及びサービスや関連する業務を選定し、重要業務を継続するために必要となる人員、物的資源(マスク、手袋、消毒液等)等を把握してください。

事業所は、重要業務継続のため、在宅勤務体系・情報共有体制・人員融通体制を整備するとともに、重要業務継続のための業務マニュアルを作成してください。

(2) 食料品の安定供給の確保

小規模な事業所が業務全体を休止する場合には、他の事業所や所属する組合、協会等に相談し、顧客への供給の確保に努めてください。

卸売市場等の食品産業は、国民への食料の安定供給に重要な役割を担っており、新型コロナウイルス感染症の患者が発生した時の対応及び業務継続を図る際の基本的なポイントをお示ししました。農林水産省としても全面的に協力いたしますので、対応していただくようよろしくお願いいたします。

機械製乾めんは後期に技能検定試験実施

—3年に一度のチャンス—

令和2年度技能検定後期日程

Table with 2 columns: 試験項目, 日程. Rows include: 試験案内開始日(令和2年9月1日), 申請受付期間(10月5日~10月16日), 実技試験(12月4日~令和3年2月14日), 学科試験(令和3年1月31日), 合格発表(令和3年3月12日).

厚生労働省は、令和2年度技能検定試験(10月)に機械製乾めん技能検定試験を実施するよう組合員に呼びかけると公表した。全国乾麺協会は、3年に一度のこのチャンスに受検するよう組合員に呼びかけると公表した。

食品表示基準の義務化

—本年4月1日製造からスタート—

全国乾麺協同組合連合会では、平成27年4月に施行された食品表示法の猶予期が、3月31日と迫ってきていると警告し、新しい義務表示への移行をスムーズに実施できるよう周知を続けてきた。その手段として各地で講習会を開催する予定だ。

4月期輸入小麦政府売渡麦価

—1年振り3.1%引上げ—

農林水産省は、令和2年4月期の輸入小麦の政府売渡麦価を3.1%引き上げた。4月期の平均買付価格は、

農林水産省は、令和2年4月期の輸入小麦の政府売渡麦価を3.1%引き上げた。4月期の平均買付価格は、

この結果、令和2年4月期の輸入小麦の政府売渡麦価は、政府売渡価格の改定ルールに基づいて、直近6カ月の5銘柄加重平均でト

緊急事態宣言が予想され、中止となった。次回も未

義務化が追加され、混乱もあるが、原料原産地表示の猶予期限は、令和4年3月31日であること混同しないよう注意を呼びかけている。いよいよ食品表示基準の義務化が、4月1日製造からスタートする。

オーストラリア産で乾燥による減産によって、価格が上昇した。アメリカ合衆国、カナダの昨秋以降の天候不順による品質の劣化懸念から価格が上昇したこと等により、前期に比べて上昇した。

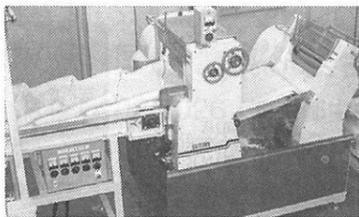
株式会社日本アグセス(代表取締役社長佐々木氏)と全国乾麺協同組合連合会の共同主催で5月16日(土)、17日(日)の2日間、東京・駒沢オリンピック公園で第4回乾麺グランプリを開催する予定にしていたが、新型コロナウイルス(COVID-19)の感染拡大のため、東京に

第4回乾麺グランプリを中止

株式会社日本アグセス(代表取締役社長佐々木氏)と全国乾麺協同組合連合会の共同主催で5月16日(土)、17日(日)の2日間、東京・駒沢オリンピック公園で第4回乾麺グランプリを開催する予定にしていたが、新型コロナウイルス(COVID-19)の感染拡大のため、東京に

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

Advertisement for Showa Sangyo Co., Ltd. featuring 'めんのちから' (Strength of Noodles) and '職人の技と力を引き立てる、日本製用粉' (Professional skill and power, Japanese-made flour). Includes a diagram of a noodle cross-section and contact information for Showa Sangyo Co., Ltd. (昭和产业株式会社).

令和元年度7月消費者動向調査

⑤

食の志向等に関する調査結果

図12 どのくらい手作りのものを食べているか

朝食、昼食は約3割が「一汁二菜程度の手作りの品」を食べていると回答。夕食は64.0%が「一汁二菜程度の手作りの品を食べている」と回答し、「一部の手作りのものを食べている」(26.1%)と合わせて、約9割の人が手作りの品を食べている結果。

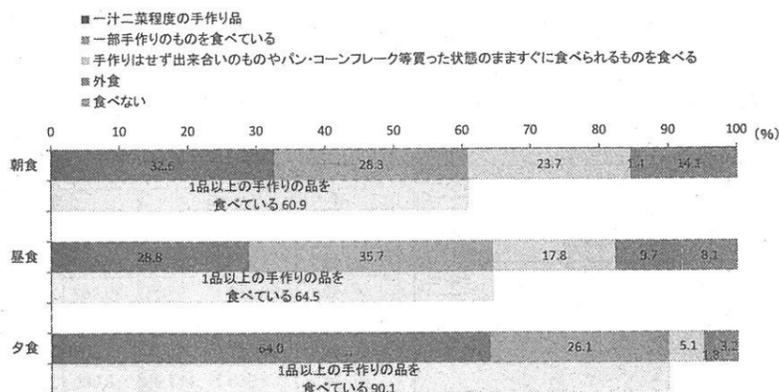


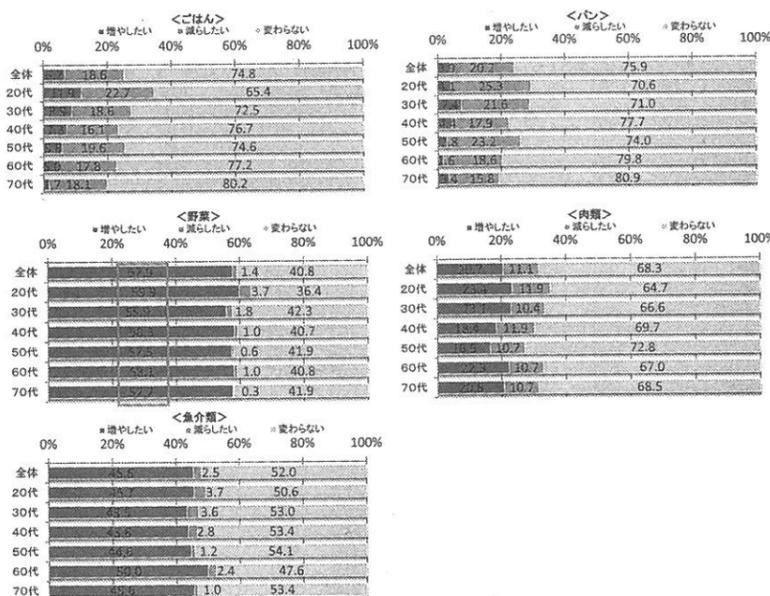
図13 食事の購入場所

食事の購入場所は「スーパー」が最も多く、年代が上がるほど利用。



図14 今後の摂取量の変化

今後の摂取量について、全世代とも約半数が野菜、魚介類を「増やしたい」と回答。ごはん、パン、肉類は約7割が「変わらない」とするも、ごはん、パンは約2割の人が「減らしたい」と回答している。



「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。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)

そうめん やっぱり 揖保乃系

モル久 八木莉可子

ひやむぎ 400g 上級品 300g

揖保乃系 兵庫県子延系乾麺協同組合

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

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

めん都道府県庁所在市別1世帯当り支出金額

Table with columns for city, noodle type (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), and percentage. Includes a list of 47 cities and their respective data.

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(ギョーウザ他)・ビーフン。

麦加工食品の生産量

Table showing wheat processing food production by industry (業種) and month (1月). Categories include 小麦粉, パン, 食パン, 菓子パン, その他パン, 麺類, 生麺(冷凍含), 乾めん, 即席麺, パスタ, ビスケット, プレミックス.

(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

Table showing dried noodle production by variety (品種) and month (1月). Varieties include うどん, ひらめん, ひやむぎ, そうめん, そば, 干中華, 手延べ, 合計.

※%は前年同月(同期)比

生麺の生産量

Table showing fresh noodle production by variety (品種) and month (1月). Varieties include うどん, 生麺, 茹麺, 中華麺, 生麺, 茹麺, 蒸麺, 皮類, そば, 生麺, 茹麺, 合計.

※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

新型コロナウイルスの感染拡大により 財務省貿易統計結果が出ていない為、 次号以降に掲載予定。

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



揖保乃糸

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: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。