

そうめん
やっぱり

揖保乃糸

モツル文庫
八木莉可子

ひやむぎ 400g 上級品 300g

揖保乃糸

兵庫県手延素麺協同組合

一般財団法人日本穀物検定協会

会 長 井出 道雄
理事長 伊藤 健一



信頼される公正な検査と分析で
食の安全・安心に貢献します。

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町15-6
TEL 03-3668-0911 FAX 03-3668-0058
URL <http://www.kokken.or.jp/>

小麦粉の安定供給と

安全・安心に努めています

製 粉 協 会

会長 藤田 佳久

<http://www.seifunky.jp/>

星野の小麦粉

上州小麦 色味よし、風味よし
の麺用粉

上州地粉・あかぎ鶴・上州さとのそら



星野物産株式会社

〒376-0193 みどり市大間々町大間々2458-2
TEL 0277-73-3333 www.hoshinet.co.jp

太平洋を渡る信頼の実り。

安価で栄養豊富な食糧として、現代の食生活と切っても切れない存在である小麦。

日本で消費される量の半分以上がアメリカ産の小麦です。

年間、約300万トンを超える、最大の安定供給国であるアメリカと、

最大の安定輸入国である日本との、

大きな「信頼」が築きあげた実績です。



アメリカ合衆国小麦連合会

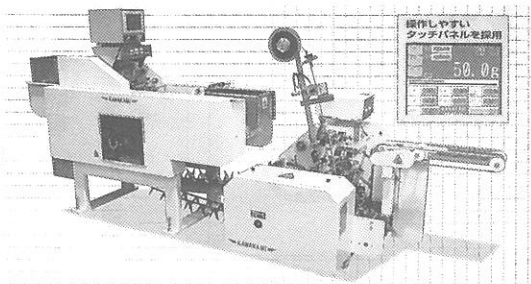
〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町15-6 製粉会館9階

電話 03 (5614) 0798 F A X 03 (5614) 0799

<http://www.uswheat.org>

乾麺業界のパートナー おかげさまで50年!!

結束機に最適な
各種結束テープ
の製作販売!



株式会社 カワカミ

〒719-0241 岡山県浅口市鴨方町小坂東566

TEL 0865-44-4169代 FAX 0865-44-7581

明治安田生命

マイハビネスフォトコンテスト

CMでおなじみの
マイハビネスフォトコンテスト。
入賞作品を公開中。



2018 マイハビネスフォトコンテスト 応募作品「アー！ホームラン！」(東都代さま・神奈川県)

孫が、やってきた。
よろこぶ姿が、息子に重なる。

明治安田生命保険相互会社 〒100-0005 東京都千代田区丸の内2-1-1 www.meijiayasuda.co.jp

乾しいたけは、麺のパートナー!

つゆに具に欠かせません。

このマークの付いた乾しいたけを
乾麺と一緒に買い求めください。



日本産・原木乾しいたけをすすめる会
〒101-0054 東京都千代田区神田錦町2-5-18 黒子ビル4F
TEL 03-3293-1371 FAX 03-3293-1195

暑中お見舞い申し上げます

令和2年

全乾麺 KFC
会員一同



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

協同組合全国製粉協議会

会長 阿部 晃 造
〒101-0023 東京都千代田区神田松永町十六
電話 〇三二五二九八五九〇五

全国小麦粉卸商組合連合会

会長 長川 上 俊 行
〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町十五
電話 〇三三六六四〇〇九

全国蕎麦製粉協同組合

理事長 越路 和 範
〒170-0003 東京都豊島区駒込一四〇一四
電話 〇三三九四四一五四六一

北海道乾麺工業協同組合

理事長 村上 和 吉
〒067-0051 北海道江別市工業五番地の
電話 〇一一三三九一一二二二

秋田県製麺協会

理事長 小川 信 夫
〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭長字大森沢一四四
電話 〇一八三三四三二二八〇三

山梨県乾麺製造協同組合

理事長 長澤 重 俊
〒409-3843 山梨県中央市西花輪四六二九
電話 〇五五二七四一八九八八

兵庫県乾麺協同組合

理事長 高尾 政 秀
〒670-0926 兵庫県姫路市東駅前町九一
電話 〇七九二八八〇〇一八

日本手延素麺協同組合連合会

理事長 井上 猛
〒679-4167 兵庫県たつの市龍野町富永二九番地の二
電話 〇七九一六二二〇八二六

香川県製麺協同組合

理事長 吉原 良 一
〒760-0022 高松市西内町一六 太田ビル2F
電話 〇八七二二九三三六

株式会社 後 文

〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭町三三番地
電話 〇一八三三四一三三〇七

茂野製麺株式会社

代表取締役 茂野 和 彦
〒273-0123 千葉県鎌ヶ谷市南初富一三二二
電話 〇四七四四四一三三二

玉川食品株式会社

代表取締役 関根 康 弘
〒114-0003 東京都北区豊島七丁目五番一
電話 〇三三三九一三三〇五

かも川手延素麺株式会社

代表取締役 藤原 憲 正
〒719-0241 岡山県浅口市鴨方町小坂東一七一九一
電話 〇八六五二四四一七七七

① 沖縄製粉株式会社

代表取締役 竹内 一 郎
〒900-0035 沖縄県那覇市通堂町一番一
電話 〇九八八六八三二四一

暑中お見舞い申し上げます

令和二年 猛夏



【登録認定機関】 一般社団法人
乾めん・手延べ経営技術センター



イケダ株式会社

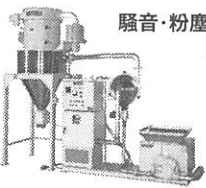
代表取締役 池田 友 邦
〒733-0833 広島県広島市西区上三軒五五番地
電話 〇八二二七二七二二二

レガロプラン
代表 永野 里 枝
〒671-1103 兵庫県姫路市広畑区西夢前六二二
電話 〇七九二二六九一九七八一

乾麺専用粉砕機

NOVAシリーズ

粉を活かす低温粉砕
騒音・粉塵のない環境で
高能率に粉砕

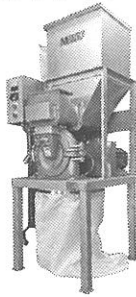


少量対応のコンパクトタイプ

粗砕機付
粉砕機

HS-20NV

〈参考能力〉
白物:40kg/h



株式会社 名濃
TEL 0862-821-8800
FAX 0862-821-8800

〒457-0015 愛知県名古屋市中南区岩戸町14番22号 <http://www.meino.co.jp>

確かな技術と優れた品質、ニーズに応える花象印の小麦粉

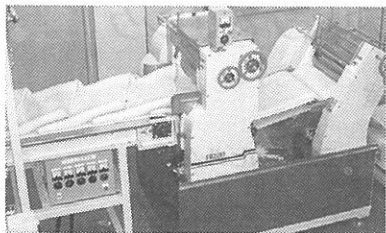
21世紀のスローガン—
未来づくり with YOU!

千葉製粉株式会社

本社・工場 千葉市美浜区新港17番地 TEL 043(241)0111
ホームページアドレス <http://www.chiba-seifun.co.jp>

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

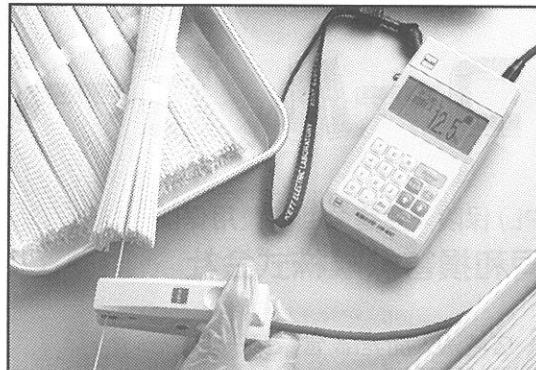


株式会社 スズキ麺工

〒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>

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

乾めん製造業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(案)

全国乾麺協同組合連合会

1. はじめに

ガイドラインは、乾めん製造業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、乾めんの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ある。このガイドラインは令和2年5月8日までの知見に基づいて作成されたもので、新たな知見により更新されることがある。

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る。食品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ない。製造、流通、調理、販売等の各段階で、乾めん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行って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ないようだ。

感染拡大の予防と社会経済活動の両立を持続的に可能とするためには、感染症感染拡大予防ガイドラインで、十分な感染拡大防止対策を講じることが不可欠である。

2. 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については、乾めん製造業における新型コロナウイルス感染症拡大予防ガイドラインを順守して、感染予防の徹底を図る。

3. 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) 患者発生時の把握

- 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ること。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、乾めん製造業における新型コロナウイルス感染症感染拡大予防ガイドラインをあらためて周知徹底を図ること。

(2) 濃厚接触者の確定

- 新型コロナウイルス感染症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る。このため、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る。

(3) 濃厚接触者への対応

- 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、健康観察を実施すること。
- 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すること。
- 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

受検する。また、事業所は、その結果の報告を速やかに受けること。

【参考】

「濃厚接触者」とは、「患者（確定例）」の感染可能期間に接触した者のうち、次の範囲に該当する者である。（「新型コロナウイルス感染症患者に対する積極的疫学調査要領（暫定版）（国立感染症研究所感染症疫学センター令和2年4月20日版）」）

- 患者（確定例）と同居あるいは長時間の接触（車内、航空機内等を含む）があった者
- 適切な感染防護無しに患者（確定例）を診察、看護若しくは介護していた者
- 患者（確定例）の気道分泌液もしくは体液等の汚染物質に直接触れた可能性が高い者
- その他：手で触れることのできる距離（目安として1メートル）で、必要な感染予防策なしで、「患者（確定例）」と15分以上の接触があった者（周辺の環境や接触状況等個々の状況から患者の感染性を総合的に判断する）

4. 施設設備等の消毒の実施

- 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）の消毒を実施する。
- 消毒は、保健所の指示に従って実施することが望ましいが、緊急を要し、自ら行う場合には、感染者が勤務した区域（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（エタノール又はイソプロパノール）（70%）（アルコール（エタノール又はイソプロパノール）（70%）が入手できない場合には、エタノール（60%台））又は次亜塩素酸ナトリウム（0.05%以上）で拭取り等を実施すること。
- 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操業停止や食品廃棄などの対応をとる必要はない。

5. 業務の継続

(1) 重要業務の継続

- 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）等を把握すること。
- 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すること。

（参考）従業員の確保状況による段階別の業務継続体制従業員の確保状況に応じて、段階別に業務継続体制を決定する。

【第一段階】

（業務の内容）原則通常どおりの業務
（人員体制）早出・残業等で業務対応

【第二段階】

（業務の内容）重要業務の継続を中心とし、その他の業務は縮小・休止小規模事業所の場合にあっては業務全体の休止も含め判断
（人員体制）早出・残業等での業務対応に加え、他部門からの応援

(2) 乾めんの安定供給の確保

- 業務全体を休止する場合には、他の事業所、流通や所属する組合等に相談し、顧客への供給の確保に努めること。

「法令順守等」
表示等基準の手引き
令和元年版

全国乾麺協同組合連合会

「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、食品表示基準の適期限が来年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）

統計のページ

めんの都道府県庁所在市別 1 世帯当たり支出金額

令和2年	4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	313	44%	170	85%	111	35%	375	34%	518	43%	123	36%	92	46%	
青森市	323	57%	183	91%	119	43%	635	59%	620	43%	240	47%	47	26%	
盛岡市	312	36%	242	101%	141	57%	483	41%	478	29%	131	30%	95	34%	
仙台市	320	48%	175	89%	173	57%	436	50%	550	45%	203	30%	106	47%	
秋田市	285	37%	128	42%	133	56%	656	56%	425	26%	175	30%	57	38%	
山形市	394	42%	163	59%	244	107%	532	58%	690	53%	271	64%	102	60%	
福島市	262	39%	173	93%	175	74%	395	56%	566	34%	171	43%	119	40%	
水戸市	303	42%	164	48%	238	89%	452	65%	445	39%	146	37%	105	60%	
宇都宮市	436	49%	159	66%	208	79%	595	69%	541	46%	293	62%	116	77%	
前橋市	439	45%	144	94%	190	58%	412	61%	524	42%	198	61%	41	20%	
さいたま市	443	55%	145	74%	286	84%	534	61%	465	43%	190	46%	121	47%	
千葉市	335	44%	214	92%	293	95%	547	57%	345	30%	178	35%	113	68%	
東京都区内	336	46%	219	72%	229	63%	600	60%	378	38%	201	41%	121	58%	
横浜市	367	59%	237	161%	245	82%	547	59%	438	50%	226	55%	130	45%	
川崎市	309	41%	192	134%	211	76%	444	59%	462	38%	222	41%	70	26%	
相模原市	309	35%	70	45%	157	53%	353	37%	443	33%	139	29%	45	17%	
新潟市	275	46%	107	53%	160	53%	427	55%	714	55%	286	48%	45	29%	
富山市	288	36%	102	117%	140	48%	407	47%	554	40%	281	58%	70	99%	
金沢市	307	37%	116	60%	205	62%	447	41%	487	45%	266	60%	56	35%	
福井市	400	51%	303	177%	155	56%	448	53%	366	39%	227	38%	76	96%	
甲府市	347	39%	98	58%	207	94%	519	60%	484	37%	142	32%	99	65%	
長野市	307	30%	272	117%	166	57%	430	53%	497	46%	192	41%	87	37%	
岐阜市	336	42%	129	105%	215	77%	432	51%	529	52%	325	70%	133	89%	
静岡市	290	46%	137	52%	123	45%	476	47%	391	30%	205	47%	107	45%	
浜松市	368	57%	226	142%	167	70%	445	51%	411	34%	170	42%	73	58%	
名古屋市	349	44%	129	66%	181	65%	416	45%	417	35%	198	46%	121	86%	
津市	335	32%	74	78%	156	60%	453	52%	367	40%	254	68%	79	56%	
大津市	390	47%	183	345%	125	37%	331	37%	451	44%	239	48%	66	51%	
京都市	336	38%	125	116%	199	65%	456	56%	259	30%	251	48%	105	86%	
大阪市	352	37%	127	114%	139	48%	374	55%	610	48%	202	34%	45	25%	
堺市	416	46%	150	200%	130	53%	382	48%	565	47%	228	45%	72	62%	
神戸市	305	41%	194	115%	169	75%	429	67%	477	38%	228	35%	114	62%	
奈良市	420	53%	150	87%	182	73%	432	62%	461	50%	290	57%	101	75%	
和歌山市	275	45%	193	276%	173	82%	387	58%	334	43%	275	71%	50	55%	
鳥取市	245	28%	150	139%	166	58%	369	53%	476	33%	396	51%	73	59%	
松江市	311	30%	114	28%	199	79%	385	36%	362	32%	169	31%	56	78%	
岡山市	362	51%	231	246%	207	74%	467	43%	384	30%	178	30%	57	50%	
広島市	324	39%	193	386%	167	53%	400	50%	495	42%	230	40%	50	33%	
山口市	349	44%	101	68%	141	53%	326	52%	478	44%	213	32%	82	69%	
徳島市	381	46%	144	122%	132	46%	313	47%	356	36%	169	28%	43	38%	
高松市	687	48%	198	57%	112	47%	399	62%	442	43%	216	33%	47	57%	
松山市	380	44%	115	104%	161	62%	366	42%	353	37%	172	40%	72	56%	
高知市	298	39%	135	229%	152	68%	375	59%	506	38%	250	46%	43	43%	
北九州市	302	51%	159	92%	273	120%	451	61%	512	47%	275	57%	82	95%	
福岡市	259	38%	123	50%	179	59%	356	51%	401	39%	267	46%	56	44%	
佐賀市	242	41%	129	134%	212	70%	343	59%	512	43%	328	56%	84	124%	
長崎市	283	50%	87	43%	152	76%	377	51%	425	40%	189	34%	35	34%	
熊本市	242	50%	102	134%	247	102%	338	66%	488	51%	414	60%	74	51%	
大分市	252	44%	185	181%	176	79%	320	50%	377	29%	276	41%	48	54%	
宮崎市	324	58%	134	63%	264	94%	399	60%	505	46%	196	26%	73	63%	
鹿児島市	248	34%	142	149%	166	53%	361	51%	449	52%	238	49%	47	35%	
那覇市	161	41%	133	68%	143	66%	428	55%	426	50%	235	68%	44	88%	

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。

乾めんの生産量

品 種	4月		1～4月	
	数量	前年同月比	数量	前年同月比
うどん	2,709	127.1%	8,981	112.2%
ひらめん	479	120.4%	1,398	103.5%
ひやむぎ	1,693	96.1%	6,107	99.0%
そうめん	2,548	97.3%	10,207	101.1%
そば	5,423	121.8%	15,519	111.2%
干中華	2,088	113.4%	7,129	119.9%
手延べ	7,534	105.1%	28,250	103.1%
合 計	22,474	110.3%	77,591	106.4%

※%は前年同月(同期)比

麦加工食品の生産量

単位：千トン

業 種	4月		1～4月	
小麦粉	410	101.2%	1,535	100.9%
パン	112	101.2%	431	102.0%
食パン	56	105.5%	206	102.8%
菓子パン	36	98.0%	142	102.4%
その他パン	20	96.1%	82	99.6%
麺類	142	107.4%	523	105.2%
生麺(冷凍含)	65	109.4%	241	107.3%
乾めん	22	110.5%	77	106.5%
即席麺	40	102.1%	149	100.6%
パスタ	15	108.6%	56	106.9%
パン粉	-	-	-	-
ビスケット	23	101.3%	86	102.0%
プレミックス	33	92.2%	121	96.4%

(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

品 種	4月		1～4月	
	数量	前年同月比	数量	前年同月比
うどん	22,264	114.7%	84,300	107.0%
生 麺	1,584	101.3%	6,086	103.4%
茹 麺	20,680	115.9%	78,214	107.3%
中 華 麺	36,562	107.4%	131,054	107.4%
生 麺	15,386	98.5%	51,592	100.4%
茹 麺	8,767	107.1%	35,721	115.9%
蒸 麺	10,848	119.9%	38,215	108.7%
皮 類	1,561	132.6%	5,526	117.7%
そ ば	6,301	103.8%	25,341	108.3%
生 麺	1,418	107.3%	4,969	103.6%
茹 麺	4,883	102.9%	20,372	109.5%
合 計	65,127	109.4%	240,695	107.3%

※冷凍麺生産量を含む

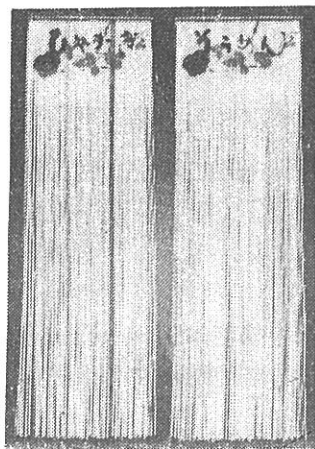
※%は前年同月(同期)比

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

引き続き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。



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



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)



- ◆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。