

— コロナ禍の克服が最大の課題 —

定時総会

ルスの感染拡大により、なかなか通常の活動がでない状況下ではありましたが、製粉協会の活動を途切れることなく取りまこめていただきましたことに対し、改めて感謝申し上げます。

新型コロナウイルスの感染拡大は、全世界に、日常生活はもとより経済活動にもきわめて大きな影響を及ぼしています。先日発表されました4～6月期のGDPは、年率換算で27・8%

先行きが見通せず、厳しい状況が続いています。これから、このコロナ禍を如何に克服していくか、どの様につきあっていくのか、当面最大の課題と考えております。このような新型コロナウイルスの感染拡大の中、生活様式、働き方、価値観など我々の暮らしも大きく変化したわけですが、こうした状況におきましても、製粉業界が安定的に小麦粉を供給するという社会的使命は不変であり、また

如何に重要であるかを、改めて強く再認識したところでもあります。新たな日常が戻り、経済活動が軌道に乗るまで、まだまだ我慢の時期が続くとは思いますが、会員が一丸となって、これらの課題に取り組んで参りたいと考えております。

一方で、本年1月1日に日米貿易協定が発効し、国際貿易関係に関する喫緊の課題としましては、巨額に着いた感がありますが、今後への影響や、新たな国際

協定の動向などを注視していかねばなりません。国産麦の需給を含めた小麦の安定調達や、それに伴う麦関連制度に関する動きなどににつきましても、引き続きしっかりと取り組んでいく必要があります。製粉協会と致しましては、これらの諸問題の解決に、会員各社が健全で活発な議論を通して協調することにより、製粉業界が今後も持続的な発展を続けられるよう、関係当局に対し意見申し立ていくというのが基本的な考えであります。これから一年間、製粉協会会員、二次加工業界の皆様のご理解、ご協力と、ご当局のご指導を賜りながら、主要食糧であります小麦粉の安定供給と、業界の健全な発展のため

七夕

め、はなはだ微力ではあります。協会の責務を果たしてまいれる所存でございます。

ますので、何卒よろしくお願い申し上げます。」と語った。

新型コロナウイルスがもたらした社会の混乱は、マスクや食料品といった生活必需品を備蓄しておくことの大切さを、心に強く植え付けた。また、長期戦となっている新型コロナウイルスの感染拡大は、大いに生活スタイルを変える人が増えたようだ。物を極力持たない「ミニマリスト」に変化が。▼新型コロナウイルスの感染拡大は、一部の暑さに弱といった話も仄聞したが、猛暑にも拘らず、感染者は急増の一途だった。

理事会またも延期

次回は10月13日開催予定

「令和2年度の3月までは、順調に認証業務をこなしてきたが、ご存知のとおり新型コロナウイルスの感染拡大の影響で、工場調査、市販品されている製品が新型コロナウイルスの感染拡大の影響を受けて、8月19日開催予定の理事会が3度目の延期となって、次回予定は、10月13日開催予定となった。

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、

件では、原料原産地表示
新型コロナウイルスのガイドライン、HACCPの義務化等について講習会を秋季開催予定するとしていた。新型コロナウイルスの感染拡大状況によつては、次回も延期、中止をする場合があるようだ。

公平性委員会を開催

— 認証業務の監査を実施 —

経営技術センターでは、8月27日、製粉会館地下1階会議室で令和2年度における認証業務規程に基づき、JAS登録認証機関として公正に業務を実施しているか、第3者で構成されている公平性委員会を開催した。

センターからセクターから

査、市販品されている製品、検査、検査員、判定委員、審査委員会議、理事会等の延期、中止を余儀なくされた。例年と違った環境で事業年度を終えることになった。農林水産省にも相談しながら認証業務を行った。一俟捗した後、一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センターで行う認証業務について、全てをチャェツク、監査を行った。



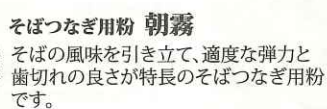
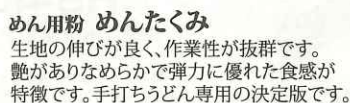
—中秋の名月—

9月・長月は、月が長く見られる月との意とか。9月ともなると秋もいよいよ深まり始めるが、今年は、残暑とコロナ禍で二重の苦。空は、夜長の時期を迎える月とされている。昼夜の長さが等しくなるのが、秋分の日。この日を境に日増しに夜の時間が長くなっていく季節。今年も、新型コロナウイルスの一日でも早い収束を月に祈りたいものです。今年の中秋の名月は10月1日。

呼吸器の病気等、そこで牛
まれたのが、「マスクをつ

活発化する。手延べそうめん
の生産も活発化する。今
年の前半は、外出自粛によ
る巣ごもり需要もあってそ
うめんが活発に動いた。新
型コロナウィルスの収束予
想によっては、手延べそう
めんの製造に影響が出そう
だ。いずれにしても、新型
コロナウィルスの一日も早
い収束を願うばかりだ。

nippon



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

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>

土三寒六常5升

○ 8月17日は国内で観測史上最高の気温が記録された。国内最高気温が観測されたのは静岡県浜松市で、気温は41.1℃。浜松と言えば、うなぎとギョーザの街。日本の「暑い街」と言うと、同じく41.1℃を記録した埼玉県熊谷市。2018年には岐阜県美濃市や下呂市、高知県四万十市でも41℃を記録。その他岐阜県多治見市も暑い街のイメージがある。ネット上では「屋根で餃子が焼けそう」という声もあったそうだ。それにしても8月は、異常な暑さが続いた。

○ 新型コロナウイルスの拡散拡大で経済が大打撃。緊急事態宣言が発令された4月～6月の国内総生産（GDP）の速報は、季節変動調整値で前期比7.8%減、年率換算では27.8%減と内閣府が公表した。

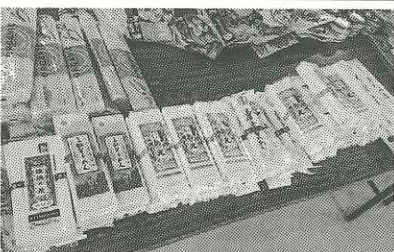
○ 8月19日開催を延期予定していた理事会が、またまた新型コロナウイルス感染拡大で中止となった。代わって、第2回書面理事会を開催した。

○ 安倍首相は8月28日、持病の潰瘍性大腸炎が悪化したとして、首相を辞職すると発表した。8月24日に首相連続在職日数が2799日となり、歴代最長となった矢先のことだった。

○ 気象庁は9月1日、北陸地方の梅雨明けは関東甲信越地方の梅雨明けと同じ8月1日とした。猛暑日の続いた8月の平均気温が東日本で平年を2.1度上回り、統計を取り始めて以降、8月として最も高く、西日本は、1.7度上回ったと発表した。

(単位:円/トン)

政府売渡価格	2年4月期	2年10月期	対前期比
5銘柄加重平均(税込み)	51,420	49,210	▲4.3%



全国乾麺協同組合連合会



は、7月7日「そうめんの

「みなとこども食堂」へ支援

100食を用意

新型コロナウイルスの感染拡大で医療機関の崩壊が連日報道された。報道は、医療機関の新型コロナウイルス感染症患者の受け入れと拡大防止に向けた対応を行う中、緊急事態宣言の以降、医療機関全体に外来・入院ともに患者数が大幅に減少など、医療機関の苦戦が続いているとの報道であった。

そこで、些少ながらも医療機関への支援が出来ないものかと検討。その結果、7月7日「そうめんの日」に因み、一部の都内の医療機関の協力を得て、外来患者を対象に、そうめんの「そうめんの日」写真」を行い、支援した。



患者を対象に、そうめんの「そうめんの日」写真」を行い、支援した。

10月期政府売渡麦価引下げ

5銘柄平均4.3%

農林水産省は9月9日、輸入小麦の令和2年10月期政府売渡麦価を5銘柄平均4.3%引下げると発表した。引下げ理由としては、輸入小麦の直近6ヶ月間



海上運賃が下落したと等により、前期に比べ下落したとしている。

この結果、令和2年10月期(令和2年10月)の輸入小麦の政府売渡価格は、政府売渡価格の改定ルールに基づき、直近6ヶ月間の平均買付価格を算定すると、5銘柄加重平均(税込価格)で49,210円/トン、本年4月期と比べて4.3%の引下げとなる。

医療機関へも支援

新型コロナウィルスの感染拡大で医療機関の崩壊が連日報道された。報道は、医療機関の新型コロナウイルス感染症患者の受け入れと拡大防止に向けた対応を行う中、緊急事態宣言の以降、医療機関全体に外来・入院ともに患者数が大幅に減少など、医療機関の苦戦が続いているとの報道であった。

そこで、些少ながらも医療機関への支援が出来ないものかと検討。その結果、7月7日「そうめんの日」に因み、一部の都内の医療機関の協力を得て、外来患者を対象に、そうめんの「そうめんの日」写真」を行い、支援した。



— 明治神宮奉納 —

“食卓に新しい風”



永年培われた技術と、時代のニーズに応じて生まれた最高級の麺用粉です。

営業部/TEL03(3553)8784
静岡営業所/TEL054(334)2315
名古屋営業所/TEL0562(33)2141
仙台営業所/TEL022(782)8611
大阪営業所/TEL078(291)5158

日東富士製粉株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川1-3-17 新川三幸ビル

【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。モチモチとした食感で、茹でた後の食感が格別です。

【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】

上質な小麦とこだわりの製法で実現しました。

食感のポジショニング(イメージ)

	めん	めん
硬		
中		
軟		

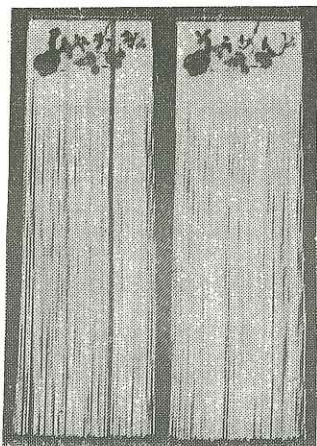
分析例 灰分0.35% 蛋白質8.9%

職人の技と力を引き立てる、日本製麺粉

「めん」のちから。

昭和産業株式会社

本社 東京都千代田区神田2-2-1
TEL (03) 3257-2904
http://www.showa-sangyo.co.jp



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



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
●この商品への問い合わせは上記、またはEメールでお願いいたします。URL http://www.kett.co.jp/ E-mail sales@kett.co.jp

第2回

令和元年度

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

— HACCPに沿った衛生管理を導入済み事業者は23% —

食料産業局食品製造課
令和2年6月26日公表

(4) 導入しているHACCPの類型

「すべての工場を導入」、「一部の工場又は一部の工程（ライン）で導入」及び「導入途中の工場がある」と回答した事業者のうち「HACCPに基づく衛生管理」を導入している割合は60.6%で、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」は39.4%であった。（図4）

図4 導入しているHACCPに沿った衛生管理



(5) HACCPを含む第三者認証の導入状況

「すべての工場を導入」、「一部の工場又は一部の工程（ライン）で導入」及び「導入途中の工場がある」と回答した事業者のうちなんらかのHACCPの認証を受けている*旨の回答をした者は47.2%であった。（図5-1）

図5-1 HACCPの第三者認証取得状況

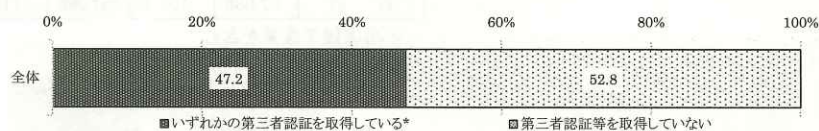


図5-2 導入している第三者認証（複数回答）*



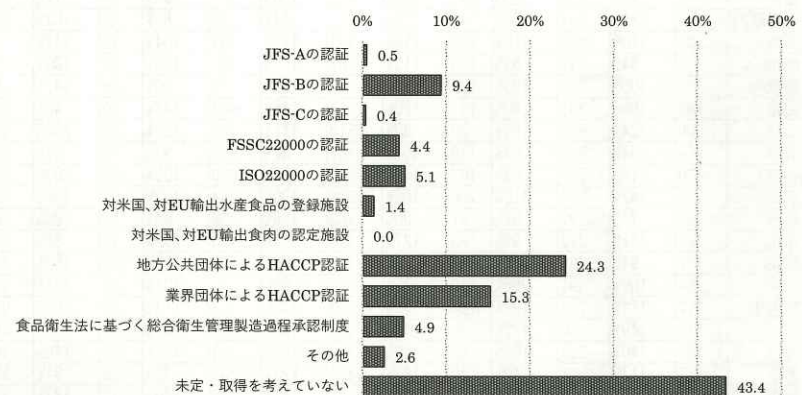
受けている認証の種類は「地方公共団体によるHACCP認証」（15.5%）が最も多く、次いで「FSSC2200の認証」（7.9%）、「ISO22000の認証」（7.6%）であった。（図5-2）

*は認証の導入途中を含む。

(6) HACCPを含む第三者認証取得予定

取得予定の認証等は「地方公共団体によるHACCP認証」（24.3%）が最も多く、次いで「業界団体によるHACCP認証」（15.3%）、「JFS-Bの認証」（9.4%）であった。（図6）

図6 取得予定の第三者認証（複数回答）



(次号に続く)

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>

全国乾麺協同組合連合会組合員の皆さまへ 賠償責任保険のご案内

賠償総合制度

(タフビス賠償総合保険)

1. 安心

PL事故の補償を含む
さまざまな賠償リスクをまとめて補償！

2. 充実

アレルギー表示などの記載誤りや
食品への異物混入のおそれがある場合の
リコール費用もオプション特約で補償！

PL保険制度

(生産物賠償責任保険)

1. 安心

製造・販売物の欠陥による
対人・対物事故を補償！

2. 充実

食中毒による営業停止なども
オプション特約で補償可能！

この広告は概要を説明したものです。ご加入にあたっては必ず各商品のパンフレットおよび「重要事項のご説明」を合わせてご覧ください。
また、詳しくは「普通保険約款・特別約款・特約集」をご用意していますので、取扱代理店または引受保険会社までご確認ください。
保険の詳しい内容、およびご加入手続きについては取扱代理店または引受保険会社にお問合わせください。

<取扱代理店>

株式会社星和ビジネスリンク

〒108-0014 東京都港区芝4-1-23 三田NNビル4F

フリーコール: 0120-288270 (平日/10時~16時) / FAX: 03-5439-2380

<引受保険会社>

あいおいニッセイ同和損害保険株式会社 広域法人開発部 営業課

〒103-0027 東京都中央区日本橋3-5-19 あいおいニッセイ同和損保 日本橋本社ビル

TEL: 03-6734-9608 / FAX: 03-6734-9609

2020年9月承認 820-102119

統計のページ

めんの都道府県庁所在地市別 1世帯当り支出金額

令和2年 6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	278	112%	282	140%	71	51%	421	120%	442	116%	179	148%	56	79%
青森市	211	190%	314	92%	143	154%	552	117%	548	143%	104	55%	69	135%
盛岡市	316	116%	285	148%	108	124%	546	105%	499	143%	70	73%	63	203%
仙台市	252	105%	282	165%	85	74%	662	129%	448	99%	120	76%	70	76%
秋田市	263	150%	315	70%	83	89%	673	126%	341	104%	76	99%	60	79%
山形市	348	164%	281	81%	141	160%	727	149%	491	147%	118	117%	83	88%
福島市	168	75%	194	66%	115	140%	531	140%	391	105%	122	134%	75	95%
水戸市	269	192%	448	174%	139	158%	513	157%	283	91%	53	57%	68	243%
宇都宮市	326	134%	347	234%	101	74%	485	126%	325	106%	85	56%	75	139%
前橋市	365	109%	371	223%	96	141%	498	136%	357	87%	110	90%	34	121%
さいたま市	360	114%	451	156%	145	123%	451	120%	346	111%	112	113%	48	92%
千葉市	270	132%	328	200%	141	109%	552	130%	283	93%	67	77%	65	171%
東京都区内	294	132%	394	138%	141	129%	572	134%	262	80%	147	163%	77	115%
横浜市	307	113%	495	118%	149	219%	499	111%	408	104%	119	142%	75	89%
川崎市	217	84%	247	63%	155	115%	461	117%	453	135%	165	130%	110	102%
相模原市	301	105%	221	103%	117	124%	347	106%	259	90%	109	142%	39	46%
新潟市	185	106%	391	90%	101	120%	512	146%	603	143%	80	48%	55	153%
富山市	300	124%	853	196%	59	80%	510	111%	451	139%	156	150%	47	109%
金沢市	258	84%	367	53%	119	107%	467	82%	352	93%	92	87%	55	153%
福井市	370	119%	589	63%	107	141%	505	107%	260	105%	142	153%	35	97%
甲府市	292	142%	519	415%	108	166%	528	130%	364	132%	122	265%	59	100%
長野市	247	74%	177	52%	81	100%	465	128%	256	84%	110	89%	46	69%
岐阜市	261	131%	272	99%	133	127%	440	114%	423	209%	78	86%	55	75%
静岡市	167	94%	285	89%	101	123%	417	90%	389	125%	126	150%	68	94%
浜松市	289	100%	491	256%	116	126%	385	98%	342	101%	195	232%	61	156%
名古屋市	317	114%	744	199%	124	170%	530	148%	303	113%	119	99%	98	245%
津市	316	149%	450	122%	122	149%	479	131%	258	101%	108	148%	50	114%
大津市	330	140%	228	100%	82	80%	440	150%	254	141%	152	146%	40	65%
京都市	327	117%	271	40%	140	182%	492	123%	233	92%	130	94%	58	121%
大阪市	314	117%	627	121%	59	81%	331	111%	435	140%	133	133%	37	103%
堺市	288	105%	446	154%	94	104%	421	149%	420	163%	116	129%	23	38%
神戸市	317	124%	453	83%	78	62%	462	126%	372	130%	186	300%	82	126%
奈良市	323	106%	992	240%	131	118%	396	142%	315	104%	138	120%	45	100%
和歌山市	221	100%	509	124%	86	75%	390	107%	308	120%	133	74%	74	308%
鳥取市	230	104%	250	78%	178	254%	435	125%	399	91%	133	62%	62	117%
松江市	204	83%	286	140%	100	149%	432	116%	259	69%	123	141%	32	128%
岡山市	241	82%	367	194%	134	122%	457	108%	366	111%	124	69%	23	40%
広島市	294	117%	458	260%	101	74%	385	87%	280	109%	141	90%	81	159%
山口市	294	122%	298	73%	102	98%	417	108%	359	90%	169	104%	50	104%
徳島市	259	124%	441	99%	104	95%	356	146%	300	138%	110	128%	57	116%
高松市	444	151%	468	82%	60	74%	413	126%	422	142%	154	140%	32	76%
松山市	334	114%	213	67%	138	138%	328	106%	315	116%	109	98%	43	113%
高知市	266	107%	219	82%	107	124%	486	154%	380	96%	146	86%	30	143%
北九州市	247	150%	220	60%	116	184%	408	166%	443	189%	229	203%	43	119%
福岡市	196	83%	243	132%	101	86%	354	134%	382	134%	161	89%	48	117%
佐賀市	157	94%	431	128%	68	73%	379	148%	342	105%	156	120%	31	94%
長崎市	234	136%	264	70%	90	136%	374	104%	365	120%	132	80%	29	85%
熊本市	225	194%	656	355%	76	66%	254	98%	440	142%	183	85%	48	96%
大分市	223	107%	233	156%	101	142%	341	106%	315	131%	243	203%	58	242%
宮崎市	204	113%	502	204%	91	147%	391	125%	354	125%	177	139%	64	108%
鹿児島市	231	136%	594	114%	136	133%	322	83%	358	178%	98	85%	52	217%
那覇市	153	91%	230	235%	63	143%	475	141%	276	101%	88	95%	20	91%

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。アルファ化。 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	6月	1~6月
小麦粉	365 98.6%	2,254 99.3%
パン	107 101.2%	652 102.3%
食パン	52 102.6%	315 104.0%
菓子パン	35 100.0%	214 102.0%
その他パン	21 100.0%	123 99.0%
麺類	127 103.8%	785 105.1%
生麺(冷凍含)	62 101.3%	367 106.2%
乾めん	17 115.4%	112 106.0%
即席麺	34 99.7%	221 101.5%
パスタ	15 114.1%	85 108.8%
パン粉	12 90.0%	74 93.8%
ビスケット	20 109.3%	127 103.3%
プレミックス	30 101.4%	177 95.7%

(社)食品需給研究センター調べ

※%は前年同月(同期)比

乾めんの生産量

単位:トン

品 種	6月	1~6月
うどん	2,322 112.4%	13,513 111.2%
ひらめん	351 129.0%	2,147 111.4%
ひやむぎ	2,068 106.5%	9,869 100.2%
そうめん	3,505 118.8%	16,531 105.1%
そば	4,986 115.4%	25,283 111.1%
干中華	2,033 124.4%	10,830 117.9%
手延べ	1,272 108.3%	35,410 102.6%
合 計	16,537 115.2%	113,583 107.0%

※%は前年同月(同期)比

生麺の生産量

単位:トン

品 種	6月	1~6月
うどん	20,169 95.1%	127,037 105.7%
生 麺	1,616 107.4%	9,367 622.8%
茹 麺	18,553 94.2%	117,670 597.2%
中 華 麺	35,738 108.4%	202,408 107.3%
生 麺	17,770 111.1%	87,902 549.5%
茹 麺	9,241 117.8%	51,536 657.0%
蒸 麺	7,626 96.6%	54,868 107.9%
皮 類	1,101 89.3%	8,102 657.1%
そ ば	6,129 87.0%	37,650 534.6%
生 麺	1,639 111.2%	8,213 104.9%
茹 麺	4,490 80.6%	29,437 528.6%
合 計	62,036 101.3%	367,095 116.2%

※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
6月	19.7トン 106.2%	8,165千円 101.1%
1~6月	19.7トン 45.2%	8,165千円 48.4%

918.9トン 350,924千円
73.6% 89.8%
6,226トン 2,182,873千円
89.3% 103.3%

※%は前年同月(同期)比

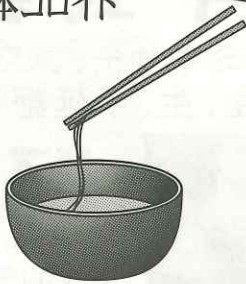
※1月~5月の各月分は次号まとめて掲載いたします。

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。