

土三寒六常5升

政府は、まん延防止等重点措置の適用対象に福島、茨城、栃木、群馬、静岡、愛知、滋賀、熊本の8県を追加した。期間は8月8日から8月31日まで。

まん延防止等重点措置を更に拡大して、北海道、石川県、京都府、兵庫県及び福岡県の区域で実施。期間は、8月8日から8月31日まで。新型コロナウイルス対策で、政府は、緊急事態宣言の対象地域に、茨城、栃木、群馬、静岡、京都、兵庫、福岡の7府県を追加し、期間は8月20日から9月12日までとすることを決定した。また、同じ期間、まん延防止等重点措置を、宮城、山梨、富山、岐阜、三重、岡山、広島、香川、愛媛、鹿児島の10県に新たに適用するほか、これに合わせて、今月31日までが期限の6都府県の宣言と、6道県の重点措置の延長も決めた。

気象庁は8月15日、佐賀県、長崎県、福岡県、広島県に大雨特別警報。土砂災害及び河川の増水や氾濫の警戒を呼び掛けた。各地で被災。

政府は8月25日、新型コロナウイルスに関する緊急事態宣言の対象地域に北海道や愛知などの8道県を追加。発令中の東京や大阪などと合わせて宣言地域は21都道府県に。9月12日まで適用。宣言に準じた措置をとる「まん延防止等重点措置」は高知、佐賀などの4県を加え12県。宣言か重点措置のいずれかが適用される地域は33都道府県に増えた。新たな宣言や重点措置は8月27日から適用。

奈良県三輪素麺工業協同組合（理事長池側義嗣氏）と奈良県三輪素麺販売協議会（会長池田利一氏）は8月27日、大神神社において三輪素麺感謝祭を開催した。

一般財団法人製粉振興会（理事長梶島達也氏）は8月30日、第87回評議員会を開催した。

土三寒六常5升
政府は、まん延防止等重点措置の適用対象に福島、茨城、栃木、群馬、静岡、愛知、滋賀、熊本の8県を追加した。期間は8月8日から8月31日まで。

まん延防止等重点措置を更に拡大して、北海道、石川県、京都府、兵庫県及び福岡県の区域で実施。期間は、8月8日から8月31日まで。新型コロナウイルス対策で、政府は、緊急事態宣言の対象地域に、茨城、栃木、群馬、静岡、京都、兵庫、福岡の7府県を追加し、期間は8月20日から9月12日までとすることを決定した。また、同じ期間、まん延防止等重点措置を、宮城、山梨、富山、岐阜、三重、岡山、広島、香川、愛媛、鹿児島の10県に新たに適用するほか、これに合わせて、今月31日までが期限の6都府県の宣言と、6道県の重点措置の延長も決めた。

気象庁は8月15日、佐賀県、長崎県、福岡県、広島県に大雨特別警報。土砂災害及び河川の増水や氾濫の警戒を呼び掛けた。各地で被災。

政府は8月25日、新型コロナウイルスに関する緊急事態宣言の対象地域に北海道や愛知などの8道県を追加。発令中の東京や大阪などと合わせて宣言地域は21都道府県に。9月12日まで適用。宣言に準じた措置をとる「まん延防止等重点措置」は高知、佐賀などの4県を加え12県。宣言か重点措置のいずれかが適用される地域は33都道府県に増えた。新たな宣言や重点措置は8月27日から適用。

奈良県三輪素麺工業協同組合（理事長池側義嗣氏）と奈良県三輪素麺販売協議会（会長池田利一氏）は8月27日、大神神社において三輪素麺感謝祭を開催した。

一般財団法人製粉振興会（理事長梶島達也氏）は8月30日、第87回評議員会を開催した。

前鶴新会長は「製粉協会会館の隣会議室で開催され

た。役員改選では新会長に前鶴

徳山会長が就任した。

株式会社ニップン社長の前

鶴徳山会長は「製粉協会会館の隣会議室で開催され

た。役員改選では新会長に前鶴

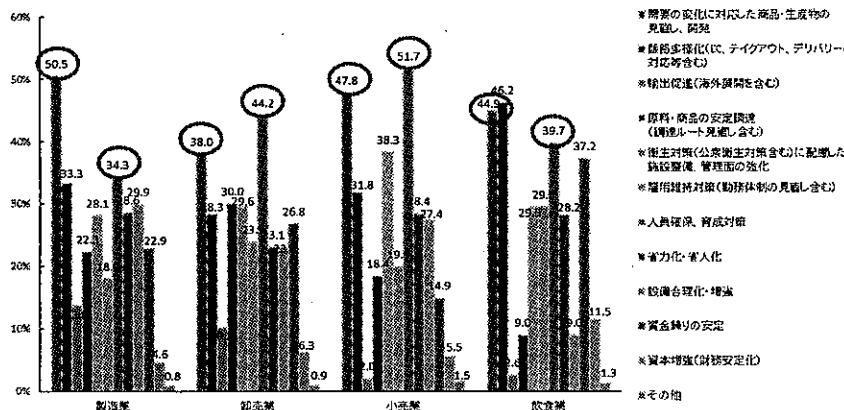
食品産業動向調査結果

(8月号から続く)

3 今後の経営発展に向け取り組みたい課題について

業種別／3つまでの複数回答

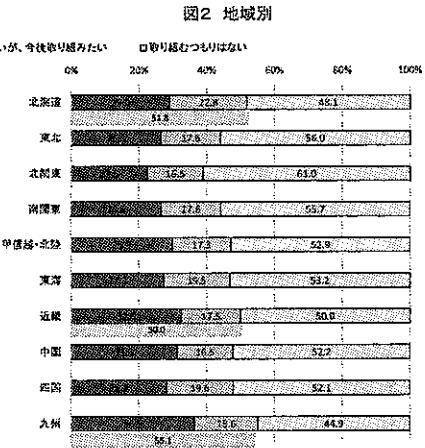
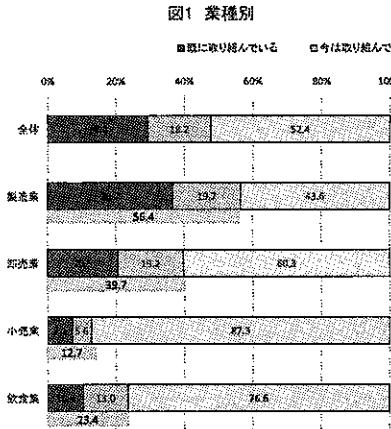
・今後の経営発展に向けて取り組みたい課題は、業種を問わず、「需要の変化に対応した商品・生産物の見直し、開発」「人材確保、育成対策」の回答割合が高くなかった。製造業においては、「需要の変化に対応した商品・生産物の見直し、開発」(50.5%)が最も高く、「人材確保、育成対策」(34.3%)、「販路多様化」(33.3%)と続いた。



4 輸出の取組みについて

・食品産業における輸出(輸出向け製品の製造や海外への店舗展開を含む)の業種別の取組状況(図1)について、「既に取り組んでいる」と回答した割合は製造業で36.7%となり、「今後取り組みたい」との回答をあわせると、その割合は56.4%となった。他業種では、卸売業で39.7%、飲食業で23.4%、小売業で12.7%となった。

・地域別の輸出の取組状況(図2)は、「既に取り組んでいる」または「今後取り組みたい」との回答割合が九州(55.1%)で最も高く、次いで北海道(51.8%)、近畿(50.0%)の順となった。



5 輸出に取り組む際の課題について(製造業)

・輸出(輸出向け製品の製造や海外への店舗展開を含む)に取り組む際の課題(図3)について、「既に取り組んでいる」と回答した食品製造業者では、「販路開拓」(68.0%)を挙げる割合が最も高く、次いで「輸出・海外展開を任せられる人材の不足」(41.6%)、「現地の法律や商習慣情報の不足」「価格競争力」(28.9%)となつた。

図3 製造業/品目別

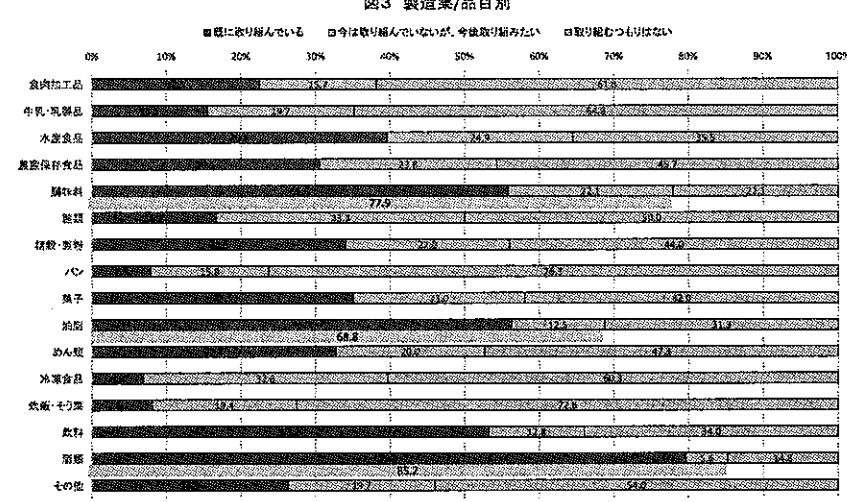
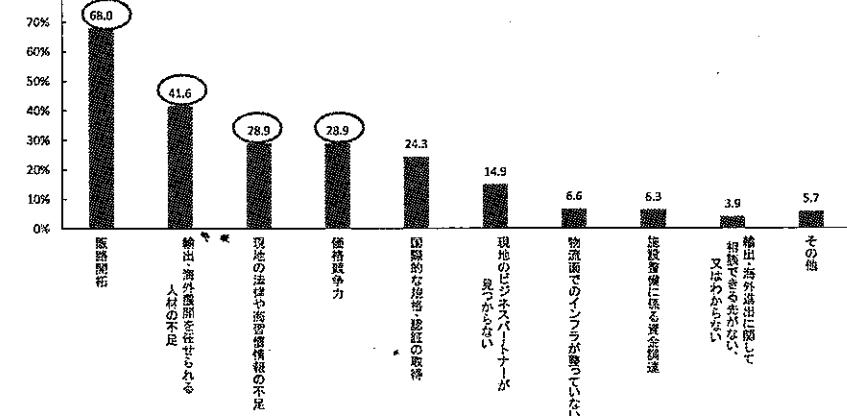


図4 「既に取り組んでいる」と回答した企業(製造業)/3つまでの複数回答



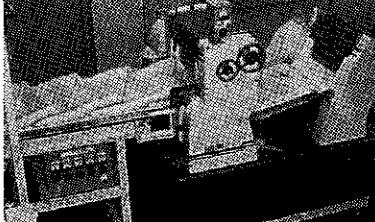
※日本政策金融公庫調べ

(了)



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

Tel: 0719-0232
岡山県浅口市鴨方町本庄509-1
Fax: 0865-44-2125
http://www.turuturu.co.jp

全国乾麺協同組合連合会組合員の皆さんへ 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、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」をおあ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請求ください。
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い合わせください。

<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4-1-26 三田NNビル4F
TEL: 03-6439-2380

<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3-5-10 あいおいニッセイ同和損害保険日本橋本社ビル
TEL: 03-6734-9608 / FAX: 03-6734-9609

2020年9月承認 B2D-10219

統計のページ

めんの都道府県庁所在市別 1世帯当り支出金額

(単位:円)

令和3年 5月

	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	288	79%	247	118%	139	104%	408
青森市	179	57%	233	91%	104	120%	543
盛岡市	258	83%	250	132%	107	59%	527
仙台市	331	108%	260	104%	107	70%	451
秋田市	201	93%	151	62%	88	104%	505
山形市	401	104%	332	120%	71	70%	563
福島市	218	98%	127	29%	142	97%	464
水戸市	323	88%	278	125%	82	64%	486
宇都宮市	280	62%	157	69%	178	88%	451
前橋市	399	84%	150	63%	111	87%	415
さいたま市	256	58%	204	68%	120	79%	489
千葉市	332	106%	210	54%	124	72%	382
東京都市区内	281	83%	270	84%	161	82%	472
横浜市	284	74%	252	53%	104	60%	483
川崎市	314	96%	159	52%	105	47%	382
相模原市	239	76%	170	81%	89	63%	303
新潟市	197	84%	226	72%	130	89%	416
富山市	256	94%	168	62%	121	79%	452
金沢市	362	125%	231	73%	106	59%	394
福井市	256	58%	82	26%	69	45%	392
甲府市	286	87%	168	75%	97	95%	452
長野市	204	64%	178	81%	81	80%	346
岐阜市	234	75%	109	42%	111	63%	415
静岡市	224	81%	229	86%	122	131%	393
浜松市	265	94%	78	17%	112	149%	328
名古屋市	375	96%	203	47%	92	54%	475
津市	300	86%	161	87%	127	79%	477
大津市	289	76%	131	60%	120	111%	327
京都市	316	79%	348	179%	161	112%	310
大阪市	324	80%	166	50%	90	82%	373
堺市	402	109%	201	78%	119	120%	414
神戸市	321	102%	221	79%	131	111%	355
奈良市	302	72%	314	124%	122	94%	354
和歌山市	349	142%	183	114%	114	143%	343
鳥取市	248	98%	190	85%	87	89%	361
松江市	188	81%	127	57%	154	125%	422
岡山市	286	90%	238	88%	147	92%	483
広島市	274	97%	152	52%	131	102%	387
山口市	320	111%	182	105%	79	78%	300
徳島市	228	64%	257	118%	98	115%	292
高松市	471	75%	321	84%	124	106%	406
松山市	258	79%	197	101%	125	79%	341
高知市	254	71%	265	108%	87	116%	283
北九州市	283	87%	140	97%	79	50%	326
福岡市	271	101%	199	83%	122	81%	386
佐賀市	210	91%	135	53%	101	102%	337
長崎市	226	88%	282	154%	141	186%	377
熊本市	208	86%	212	142%	133	91%	324
大分市	212	83%	154	148%	120	104%	377
宮崎市	250	73%	260	172%	98	110%	276
鹿児島市	241	73%	219	97%	70	56%	321
那覇市	134	78%	92	94%	89	64%	405

総務省統計局調べ

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。アルファー化。

他めん類:皮(ギョーウザ)他・ビーフン。

麦加工食品の生産量

単位:千トン

業種	5月	1~5月
小麦粉	353	99.7%
パン	113	99.6%
食パン	53	92.1%
菓子パン	38	105.2%
その他パン	22	110.3%
麵類	125	93.1%
生麵(冷凍含)	63	97.5%
乾めん	19	103.7%
即席麵	31	82.1%
パスタ	13	88.9%

※%は前年同月(同期)比

生麵の生産量

単位:トン

品種	5月	1~5月
うどん	21,065	93.3%
生麵	1,529	91.8%
茹麵	19,536	93.5%
中華麵	34,715	97.5%
生麵	17,262	93.1%
茹麵	7,805	118.7%
蒸麵	8,016	88.8%
皮類	1,632	110.6%
そば	6,972	112.8%
生麵	1,551	96.6%
茹麵	5,421	118.5%
合計	62,752	97.5%

※冷凍麵生産量を含む

※%は前年同月(同期)比

乾めんの輸入と輸出

5月	輸 入		輸 出	
	-	-	918トン	307,756千円
1~5月	-	-	80.7%	74.1%
	10.1トン	2,932千円	4,818トン	1,596,696千円
	-	-	90.8%	87.2%

※%は前年同月(同期)比

財務省貿易統計関税局調べ

麵も喜ぶこの効果!
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
天然パウダー麵質改良剤
山芋粉使用原料の量に対し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

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な知識まで◆

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、今日なお多くの人々から好まれて主食の一角を占めています。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する一般知識を、できるだけ平易にまとめた入門書です。