

# 手延べ干しめんの日本農林規格(特定JAS)

(適用の範囲)

第1条 この規格は、手延べ干しめんに適用する。



乾めん・手延べセンター

「作り方」認証の特定JASマーク

(定義)

第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる

用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

| 用語      | 定義  |
|---------|---|
| 手延べ干しめん | 次に掲げるものをいう。<br>1 小麦粉に食塩水を加えて練り合せた後、食用植物油又はでん粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、第3条の規格を満たす方法により生産されたもの<br>2 1に調味料又はやくみを添付したもの |
| 熟成      | めん生地又はめん線を常温で一定期間放置することにより、次に掲げる変化を生じさせることをいう。<br>1 めん生地については、水分の均一化<br>2 めん線については、それを引き延ばすことにより生じるグルテンの構造のゆがみの復元               |

(手延べ干しめんの規格)

第3条 手延べ干しめんの規格は、次のとおりとする。

| 事項              | 基準   |
|-----------------|--|
| 小麦粉に対する食塩水の配合割合 | 45%以上であること。  |
| 手作業の工程          | 小引き工程(かけば工程(よりをかけ、交させつつめん線を平行程 <sup>かん</sup> にかけることをいう。以下同じ。)を経ためん線を引き延ばすことをいう。以下同じ。)から門干し工程(乾燥用ハタを使用してめん線を引き延ばしてめんとし、乾燥することをいう。以下同じ。)までの間において、めん線を引き延ばす行為のすべてを手作業により行っていること。                  |
| 熟成期間            | 熟成が次の期間以上行われていること。<br>1 混合工程(小麦粉に食塩水を加えて練り合せたことをいう。)とかけば工程の間の工程における熟成については、6時間(長径を1.7mm以上に成形するものにあつては、3時間)<br>2 かけば工程と小引き工程の間の工程における熟成については、1時間<br>3 小引き工程と門干し工程の間の工程及び門干し工程における熟成については、合計12時間 |

附則

平成21年4月9日農林水産省告示第486号については、平成21年5月9日から施行する。