

粉末・冷凍山芋まで、
厳選された原材料と最新の技術を。

徹底したトレーサビリティが当社の誇りです。

株式会社サンライフーズ
048-600-3772 FAX.048-600-3773
http://sunrai-foods.com/

全国乾麺新聞

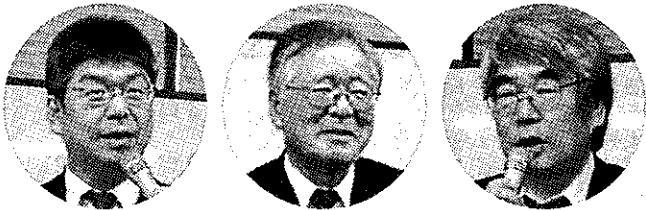
発行所
全国乾麺新聞社
郵便番号 103-0026
東京都中央区日本橋兜町15の6
電話(3666)7900
FAX(3669)7662
編集発行人 安藤剛久
(毎月1回25日発行)
定価 1部 300円



—長井講師— —鈴木講師— —FAMIC相原講師—



—高村講師— —川瀬講師— —木河講師—



—寺岡講師— —大西講師— —八木沢講師—

| 政府売渡 価格 | 29年 10月期 | 30年 4月期 | 対前期比 |
|----------------------|-------------|------------|-------|
| 5銘柄 加重平均 (税込み) | 52,510 | 54,370 | +3.5% |

農林水産省は3月6日、平成30年4月期の輸入小麦の政府売渡価格を5銘柄平均3.5%引き上げると発表しました。

4月期 輸入小麦

政府売渡価格を公表

5銘柄平均3.5%引き上げ

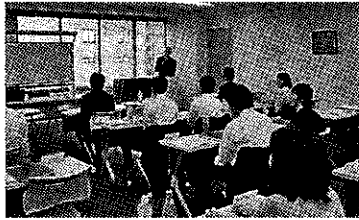
は、輸入小麦の直近6ヶ月(平成29年9月第2週)の平均買付価格は、高タンパク小麦の減少懸念、収穫の遅れにより価格が上昇、燃料油価格の上昇による海上運賃の上昇、為替が円安傾向で推移したことなどが、前期に比べ上昇したことを踏まえ、引き上げました。

この結果、平成30年4月期(平成30年4月)の輸入小麦の政府売渡価格は、

平均買付価格を基に算出する5銘柄加重平均(税込価格)で54,370円/トン、3.5%の引き上げとなる。小麦の分類では、ハード・セミハード系小麦では3.4%引き上げ、440円/トン、ソフト系小麦では3.5%引き上げの51,980円/トンとなる。平成30年4月期、10月期と3期連続の引き上げとなる。

品質管理・衛生管理講習会開催

—HACCPの体制化など—



—品質管理講習会—

一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センターでは、3月5日、6日の2日間、東京・製粉会館5階会議室において品質管理・衛生管理講習会を開催した。この講習会は、乾めん業界を取り巻く環境は激しく、厚生労働省によるHACCPの制度化、食品表示法の一部改正である原料産地表示問題などがある。品質管

理講習会のタイトルではあるが、カリキュラムは時代を反映した内容で、専門の講師陣を揃えての開催であった。製めん技術についても機械製めん、手延べ干しめんの技術的解説、原料小麦、玄そばの国内産への消費者ニーズ、食塩を使用しない麺(無塩)そばの配合等がわかり易く講義を

JAS品質管理講習会スケジュール

| 時間 | 講義内容 | 講師 |
|-------------|----------------------|---|
| 10:00~10:05 | 挨拶 | 一般社団法人 乾めん・手延べ経営技術センター |
| 10:05~11:35 | JAS制度について | 独立行政法人農林水産消費安全技術センター 規格検査部 規格検査課 相原拓史 氏 |
| 11:35~12:35 | (昼食) | |
| 12:35~14:00 | 原料小麦・そば | 日本製粉株式会社 東部技術センター 主幹 木河政幸 氏 |
| 14:00~15:00 | 食品の流通等 | 株式会社日本食糧新聞社 上席執行役員 八木沢康之 氏 |
| 15:00~15:10 | (休憩) | |
| 15:10~16:10 | 手延べ製めん技術 | 株式会社ススキ麵工 代表取締役社長 鈴木保夫 氏 |
| 16:10~16:50 | 乾めん類の製品測定 | 一般財団法人日本穀物検定協会 研究担当理事 川瀬高明 氏 |
| 9:30~11:00 | 乾めん類製造の衛生管理 | (公社)日本べんとう振興協会 技術顧問 大西吉久 氏 |
| 11:00~11:05 | (休憩) | |
| 11:05~12:35 | 乾めんの製造技術について | 日清製粉株式会社 研究開発本部 商品開発センター 所長 長井孝雄 氏 |
| 12:35~13:20 | (昼食) | |
| 13:20~14:50 | 品質管理概論 | 元中部大学 応用生物学部食品栄養科学科 教授 高村基治 氏 |
| 14:50~15:00 | (休憩) | |
| 15:00~16:00 | 効果的な防虫防そ対策 | アース環境サービス株式会社 学術技術部 理学博士 寺岡雄志 氏 |
| 16:00~16:30 | 乾めん類・手延べ干しめんの表示のポイント | 一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センター 理事長 安藤剛久 氏 |

七夕

韓国での冬花時期が気になる。▼3月は年度末、学校では卒業式が終わり、成人式の着物商いの事件もなく、街には羽織袴の女子大生の卒業生で賑わった。卒業式に羽織袴を着るようになったのは何頃かはっきりしないが、1990年代前後のようだ。それもアニメの影響だとか。改めて、アニメの凄さにビビッ。▼3月は弥生。弥生の意味。生は、草木が生い茂るという意味だ。冬が終わり草木が芽吹き生い茂る季節。木草草や生い茂る月が短くなって、弥生となったようだ。3月の別名には、雛月、桃月、花見月などがある。▼因みに、弥生時代の弥生は、弥生土器が東京・文京区弥生の貝塚で発見されたこと由来。3月・弥生とは関係がないようだ。3月は、春への入口です。何んとなくウキウキしませんか。

NIPPON

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長です。手打ちうどん専用粉の決定版です。

中華めん用粉 特ことぶき
当社の代表的な中華めん用粉です。なめらかでコシの強い食感に仕上がります。

日本製粉株式会社 <http://www.nippon.co.jp>

東京支店 TEL.(03)3350-2440-1 高松営業所 TEL.(087)851-5220
関東支店 TEL.(03)3350-3604 広島支店 TEL.(082)243-2200
仙台支店 TEL.(022)711-1157 福岡支店 TEL.(092)451-5711
名古屋支店 TEL.(052)203-1243 札幌支店 TEL.(011)261-2481
大阪支店 TEL.(06)6448-5745

おいしいめん作りの
まず小麦粉選りから。

日清製粉

北海道産小麦(特粉)

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。

(標準値)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-倶・食Club <https://www.e-sousyoku.com>

乾めん・手延べセンター

— 登録認定機関の更新 —

請書の内容と平成29年度実施した認定業務内容について、同センターで独立行政法人農林水産消費安全技術センターの監査を受けた。

更新申請は、新JAS制度に基づいて行われ、JAS認定工場の認定が「認定」となるなど文言の違

い、JASマークの統一を行う認定業務内容の基となる認定業務規程に大きな変更はなく、同時に実施された認定業務監査についても終了し、更新申請については、3月の官報告示を待つだけのようだ。

長野県信州そば

— 東京で試食イベント —



— 信州そばPRイベント —

長野県信州そば協同組合(理事長小出一雄氏)では、2月9日、東京・銀座ANA GANO2階イベントスペースにおいて「信州で発明された乾しそばの試食会」を開催した。

今年、昨年末開催した第60回信州そば品評会(12月号で記事掲載)を記念するイベントとして、上位入賞の乾しそばを首都圏の消費者に味わって貰うため一般公募をし、試食を行った。

三輪素麺組合で現地調査

— HACCP研修・意見交換会 —

一般財団法人食品産業センターが委託したHACCP基準Bの手引書作成の一環として、奈良県三輪素麺工業協同組合(理事長池側義嗣氏)で現地調査を行った。

意見交換会は3月1日、桜井市立図書館において全組合員の参加のもと開催した。3月2日は、そうめん製造工場を視察、HACCP対応について経営者と直接意見交換を行った。視察した専門家は「HACCPに対して、まだまだ乖離がある。」と話した。

HACCP基準Bの手引書は、その内容がほぼ完成し、近々手引書冊子の配布を検討していると説明していた。

手延べ干しめん製麺技能士検定の日程

| | |
|----------|------------------|
| 試験案内開始日 | 平成30年3月1日(木) |
| 申請受付期間 | 4月4日(水)～4月17日(火) |
| 実技試験問題公表 | 5月29日(火) |
| 実技試験実施 | 6月5日(火)～9月19日(日) |
| 学科試験 | 平成30年8月19日(日) |
| 合格発表 | 9月28日(金) |



— 染井吉野の寿命は —

3月も下旬ともなると、桜前線は北へ。桜と言えば染井吉野。

江戸時代末期に江戸染井村(現在の東京都豊島区)の植木屋が、「吉野桜」と称して売り出したそう。歴史は、まだ200年に満たない。歴史あるヤマザクラに比べると、染井吉野はサクランボ界の新参者らしい。全国に広まったのは、染井吉野を植えるように明治政府が推奨したからだそう。

ところで、染井吉野の寿命は、樹木の寿命は成育する環境によって大きく左右されるよう。もともと人が接ぎ木で作った染井吉野。人が手を掛けないと染井吉野は弱ってしまうらしい。その時期は、植えられて40年経ったころから弱り始めて、何も手を掛けないれば衰退はいっそう進み、60年経った頃には無残な姿になってしまう。それが染井吉野の寿命60年といわれる所以のよう。植えっぱなしはいけませんね。人間にも言えるかな。常に、健康状態をチェックし、健康管理を続けることが、人間の寿命にもつながるよう。

土三寒六常5升

○ 一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センターでは2月14日、農林水産省の認定業務、登録認定期間の更新について監査を受けた。その結果、適正に認定業務を遂行していることを確認、登録認定機関としての継続が認められた。製品検査を委託している一般財団法人日本穀物検定協会神戸センター並びに兵庫県乾麺協同組合の監査については、昨年末に終了している。(関連記事2面掲載)

○ 全国乾麺協同組合連合会傘下所属員の加盟している東糧健康保険組合の第183回理事会が2月20日、東糧健康組合会議室で開催した。

○ 奈良県三輪素麺工業協同組合では2月20日、第2回全国そうめんサミット2018inそうめん発祥の地・三輪の実行委員会を開催した。

○ 農林水産省は、平成29年度産玄そばの収穫量を発表した。全国での収穫量は、33,900トン(18%増)。このうち北海道産は、17,600トン。因みに、輸入量は、穀つき52,000トン(前年比8%増)、抜き身36,000トン(9%増)。

○ 世界貿易機構(WTO)は2月22日、韓国の福島県などの水産物の輸入禁止措置に対して、日本が不当な差別と提訴してきた問題で、韓国に是正を求める報告書を発表した。今後、韓国が最終審である上級委員会に申し立てをした場合、長引きそう。東日本大震災の後遺症はまだ残っている。

○ 厚生労働省は、今通常国会にHACCPの制度化、営業許可業種の見直し、届出制度の創設等を含む食品衛生法の改正を答申する。農林水産省は3月14日、HACCP高度化計画指定認定機関の勉強会を中央合同庁舎4号館で開催した。勉強会では、全国乾麺協同組合連合会からHACCP基準Bについて、作成までの経過を説明した。

○ 全国そうめんサミット2018inそうめんの発祥の地三輪が、3月20日(火)、21日(祝日)に開催した。(記事:次号掲載予定)

○ 全国乾麺協同組合連合会は3月23日、監査会を全国乾麺協同組合連合会事務局で開催した。

JAS協会

理事会・臨時総会開催

一般社団法人日本農林規格協会(理事長池戸重信氏)は3月15日、理事会と臨時総会を製粉会館5階会議室で開催した。理事会で



— 工場訪問 —

振保の糸

本物を受け継ぐ

古きを守り新しい息吹を込める
その歴史の積み重ねこそ
本物の伝統。本物をいただきます

歌舞伎俳優 **中村隼人**

兵庫県手延素麺協同組合

“食卓に新しい風”

麺奥義

麺文和



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

職人の技と力を引き立てる、めんもちから。

日本麺用粉

【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。モチモチと粘り、粘り強さの強い食感が得られます。

【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】
上品な小麦と挽き方にこだわりました。

手打ちうどん・茹で麺・冷凍麺・乾麺

東郷の水シヨニング(イメー)

めんもちから

東郷製粉

東郷製粉

分析値 水分0.95% 灰分0.9%

昭和産業株式会社

本社 東京都千代田区千代田2-2-1
TEL (03) 3257-2904
http://www.showa-sangyo.co.jp

HACCP基準B決まる

— 機械製乾めん・手延べ干しめん製造業者用 —

全国乾麺協同組合連合会では、予てから厚生労働省のHACCPの制度化に伴って、乾めん業界は基準Bを選択し、機械製乾めん製造者と手延べ干しめん製造者向けの基準Bの手引書を作成するため、昨年春から作業を進めてきた。

本年2月上旬に、厚生労働省に承認を貰い「HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書（やさしい解説書）」が完成した。手引書は3月中に印刷、順に配布していくとしている。

機械製乾めん製造者と手延べ干しめん製造者向け基準Bとは、「衛生管理計画」を作成し、「衛生管理計画」に基づいて「衛生管理日誌」に記録することである。「衛生管理計画」と「衛生管理日誌（記載例）」を冊子配布に先行して掲載した。

衛生管理計画

作成日： 年 月 日 ()

| 一般衛生管理に関する事項 | |
|--------------|---|
| 原料の受入れと保管 | 包装に破損や濡れの無いこと 期限表示：使用する期限に十分な日数があること 原料ごとの区分けを行うこと |
| 製造場の管理 | 整理整頓されていること 機械・器具の汚れが無いこと 異なるアレルギー物質を含む製品の製造後の清掃は念入りに行うこと 機械・器具のメンテナンスは決められた頻度で行うこと 検品場の明るさは適切（600ルクス以上）であること 金属検出器を使用する場合は、決められた動作確認を行うこと |
| 製品の保管 | 製品・ロット毎の区分けを行うこと |
| 個人衛生 | 作業前、トイレ後の手洗い厳行 作業水（帽子・手袋・マスクを含む）の正しい着用 決められたもの以外の作業場への持込禁止 |

| 異物混入のチェック | | |
|--------------|--------|----------|
| 分類 | チェック方法 | 対象となる製品名 |
| 異物混入（対象：金属片） | 目視による | 〇〇そうめん |
| アレルギー物質 | 表示による | 〇〇うどん |

| 衛生管理日誌保管期限基準 | |
|--------------|--|
| 賞味期限プラス3ヶ月 | |

衛生管理日誌① 〈記入例〉

衛生管理日誌

製品名： _____ 記録日： 年 月 日 ()

1. 原材料のチェック

| 原料名 | 匂い・色味状態・表示 (確認済) | 内容 | 実施者 (サイン) |
|-----|------------------|--------------|-----------|
| 小麦粉 | ○ | なし | |
| そば粉 | × | 包装が破れていたため返品 | |
| 食塩 | ○ | なし | |
| その他 | ○ | やまいも | |

2. 製めん場チェック

| 製めん場 | 整理・整頓 | 清掃 | 内容 | 実施者 (サイン) |
|----------------|-------|----|--|-----------|
| 生麺 (ミキサー・製めん機) | × | ○ | 本日の製造は「うどん」であるのにそば粉が入った。そば粉混入を確認し、今後、製造時手延べの確認を徹底する。 | |
| 乾燥場 | ○ | × | 乾燥機が故障していた。乾燥機を一時停止し、業者に修理依頼をした。 | |
| 包装場 | ○ | ○ | なし | |
| 原料・製品倉庫 | ○ | ○ | なし | |

3. 製品のチェック

| 製品名 (または商品名) | 異物混入 | 包装状態 | 表示 | 内容 | 実施者 (サイン) |
|--------------|------|------|----|-----------------------------|-----------|
| そば | ○ | ○ | ○ | なし | |
| うどん | ○ | × | ○ | めん棒が壊れた。不良品として処理した。 | |
| ひやむぎ | ○ | ○ | × | 賞味期限の表示の印字がずれていた。印字機の調整をした。 | |
| そうめん | ○ | ○ | ○ | なし | |
| きしめん | ○ | ○ | ○ | なし | |
| 中華めん | ○ | ○ | × | かん水の表示が欠落。表示の修正を依頼した。 | |

衛生管理日誌② 〈記入例〉

4. 従業員・施設等のチェック

| 従業員の健康状態 | トイレの清掃 | 作業前・トイレ後の手洗い | 実施者 (サイン) |
|----------|--------|--------------|-----------|
| ○ | ○ | ○ | |

5. 特記事項 (各種点検結果など)

| チェック結果 | 発見 | 対応 |
|--------------------|----------------------|----------------|
| 網戸の網が壊れていた。 | — | 網戸を交換した。 |
| せっけん液が枯れていた。 | 常にせっけん液の在庫を確認する事。 | その日に補充した。 |
| トイレトペーパーの在庫が少なかった。 | 常にトイレトペーパーの在庫を確認する事。 | 予選その日に購入し補充した。 |

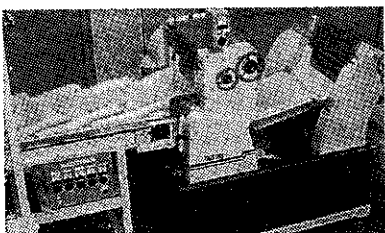
6. 衛生管理日誌保管期限

賞味期限プラス3ヶ月

確認者： _____ 実施者 (サイン)： _____ 年 月 日

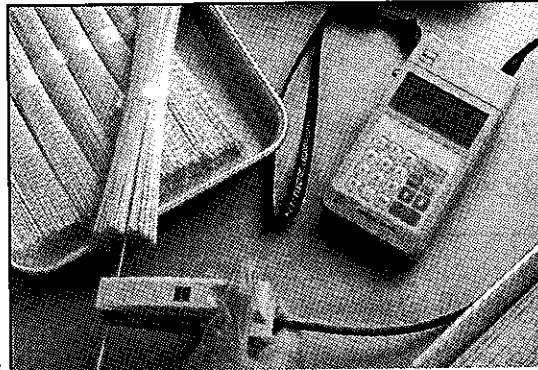
食の安心・安全を追求する スズキ式製麺機

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 札幌支店 (011)611-8441 仙台支店 (022)215-6808 名古屋支店 (052)551-2629 九州支店 (0942)84-9011
●この商品へのお問い合わせは上記、またはE-mailでお願いたします。URL http://www.kett.co.jp/ E-mail sales@kett.co.jp

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

平成29年 12月

(単位:円)

Table with columns for city, udon, soba, spaghetti, etc. and rows for various cities like Sapporo, Tokyo, Osaka, etc.

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。アルファ一化。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

単位:トン

Table showing production volume of dry noodles by variety for Dec and 1-12 months.

※%は前年同月(同期)比

麦加工食品の生産量

単位:千トン

Table showing production volume of wheat processed food by category for Dec and 1-12 months.

(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

単位:トン

Table showing production volume of fresh noodles by variety for Dec and 1-12 months.

※冷凍麺生産量を含む

※%は前年同月(同期)比

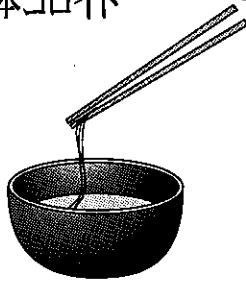
乾めんの輸入と輸出

Table showing import and export values for dry noodles for Dec and 1-12 months.

※%は前年同月(同期)比

麺も喜ぶこの効果! 美味しさをお手伝い
まずはお試し下さい日本コロイド

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

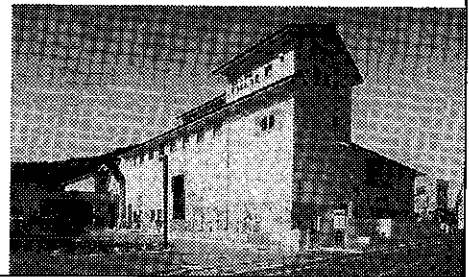


揖保乃糸

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 1,296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:kanmen@mint.ocn.ne.jp



『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っております。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。