

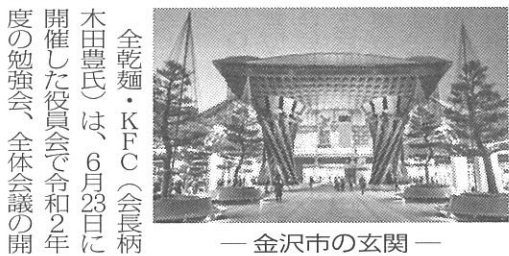


平安の昔から七夕に伝わる爽やかな味
七夕に『そうめん』願い事が叶う。



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



金沢市の玄関

全乾麺・KFC(会長柄木田豊氏)は、6月23日に開催した役員会で令和2年度の勉強会、全体会議の開催について協議したが、役員の出席が少なく、書面役員会を開催して、勉強会、全体会議の開催を決めた。新型コロナウイルスの感染拡大も収まらないことから書面役員会を開催して、勉強会と全体会議を石川県で合同開催することに決まった。

全体会議は石川県で 全乾麺・KFC



お盆

8月は葉月。葉が紅葉して落ちる月「葉落(はおち)月」から「葉月」といわれている。旧暦では、8月は秋。今年の8月は、夏季オリンピックの延期、高校野球の中止。イベントが枯葉のごとく散った。そんな中、お盆は。お盆には、関東や都市部は7月盆、関西や多くの地方では8月。なぜ?理由のひとつに、明治時代に旧暦から新暦に切り替わったことがきっかけという説があるようだ。

全国的にお盆と言えば、8月。そして、お盆の供には「そうめん」または「ひやむぎ」が、地方によって定番のようだ。

全国乾麺協同組合連合会 役員名簿

令和2年7月20日

役職名	氏名	組合名
会長	高尾政秀	兵庫県乾麺協同組合
副会長	星野陽司	群馬県製麺工業協同組合
副会長	井上猛	日本手延素麺協同組合連合会
副会長	木下敬三	香川県製粉製麺協同組合
専務理事	安藤剛久	事務局
常務理事	村上和吉	北海道乾麺工業協同組合
常務理事	吉見光宣	奥州白石湯麺協同組合
常務理事	小暮高史	群馬県製麺工業協同組合
常務理事	長澤重俊	山梨県乾麺製造協同組合
常務理事	柄木田英一郎	長野県信州そば協同組合
常務理事	池側義嗣	日本手延素麺協同組合連合会
常務理事	伊藤充弘	兵庫県乾麺協同組合
常務理事	藤原憲正	岡山県製粉製麺工業協同組合
理事	高橋政志	岩手県乾麺工業協同組合
理事	小川信夫	秋田県製麺協会
理事	酒井政輔	山形県製麺協同組合
理事	中尾文俊	香川県製粉製麺協同組合
理事	古賀義治	佐賀県製粉製麺事業協同組合
理事	玉垣哲郎	株式会社玉垣製麺所
監事	佐藤進一	福島県乾麺組合
監事	川田明義	香川県製粉製麺協同組合
監事	佐藤安洋	佐藤安洋税理士事務所

(敬称略・順不同)

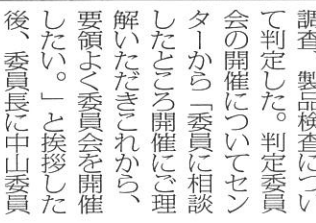
書面理事会開催

高尾会長再任

全国乾麺協同組合連合会では、7月7日付けで通常総会後の理事会開催が新型コロナウイルスの感染拡大で2度も延期になったことから、今後も新型コロナウイルスの感染拡大の収束には時間を要し、次回理事会開催予定の8月10日も必ずしも開催できないと保障もないことから定款に基づき、書面理事会を開催した。満了による改選を行い理事

判定委員会開催

乾めん・手延べ
経営技術センター
一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センターでは7月29日、事務局で令和元年度後期の判定委員会を開催した。



判定委員会

残暑お見舞い 申し上げます

全国乾麺協同組合連合会

等について農林水産省の指導を受け、やむなく4月以降の工場調査、製品検査を延期することになった。今回の判定委員会では、3月上旬まで実施した工場調査、製品検査について判定した。判定委員会では、工場調査、製品検査ともに提出された全てについて合格と判定された。

七夕

旧暦では、8月は秋。ちよとピンときませんが、葉が紅葉して落ちる月「葉落(はおち)月」から「葉月」といわれている。旧暦では、8月は秋。今年の8月は、夏季オリンピックの延期、高校野球の中止。イベントが枯葉のごとく散った。そんな中、お盆は。お盆には、関東や都市部は7月盆、関西や多くの地方では8月。なぜ?理由のひとつに、明治時代に旧暦から新暦に切り替わったことがきっかけという説があるようだ。

全国的にお盆と言えば、8月。そして、お盆の供には「そうめん」または「ひやむぎ」が、地方によって定番のようだ。

nippon



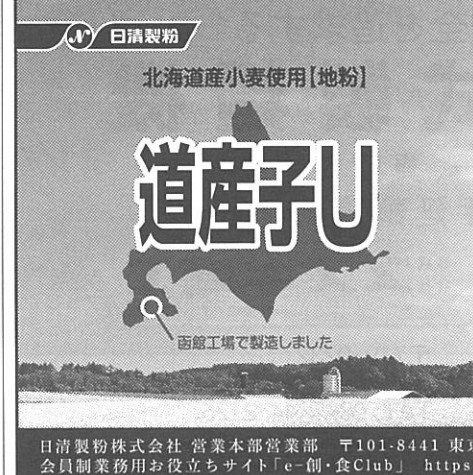
めん用粉 めんたくみ
生地の伸びが良く、作業性が抜群です。艶がありなめらかで弾力に優れた食感が特徴です。手打ちうどん専用の決定版です。



そばつなぎ用粉 朝霧
そばの風味を引き立て、適度な弾力と歯切れの良さが特長のそばつなぎ用粉です。

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



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-創・食Club」 <https://www.e-sousyoku.com>

【手打ちうどん・茹で麺・冷凍麺・乾麺】

上手な小麦粉の旨みと風味
上質な小麦と挽き方にこだわりました。

【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。
モチ感もあり、茹で伸びのよい麺質が得られます。

【明るい黄色みのある色相】

小麦本来の色とやかにこだわりました。

めんもちから

職人の技と
力を引き立てる、
日本麺用粉

「めんもちから」。

食感のポジション(イメージ)

水分0.35% 蛋白8.9%

昭和産業株式会社

本社麹粉部 〒101-8521 東京都千代田区内神田2-2-1
 鎌倉分庫 TEL. (03) 3257-2904
<http://www.showa-sanryo.co.jp>

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

【1. 調査の沿革等】

「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」は、平成12年度、18年度に実施され、22年度からは毎年度実施。従来、従業員が4人以下の小規模事業者を除いた母集団を対象に、国際機関であるコーデックス委員会のHACCP原則に基づく衛生管理の導入状況を調査してきたが、食品衛生法の改正により、規模に関わらず全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理の制度化の対象となることから、平成29年度以降の調査では従業員4人以下の事業者を母集団に含めることとし、さらに30年度からはコーデックス委員会のHACCP原則に基づく衛生管理に加えて、より弾力的な「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を含めて導入状況の実態を調査した。

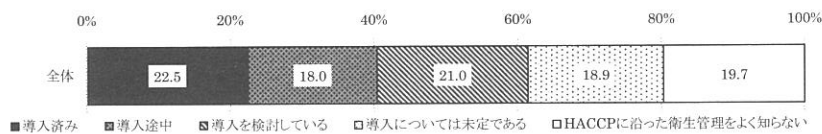
【2. 調査の時期、対象等】

- (1) 実施期間：令和2年1月14日～2月28日、状況の時点：令和元年10月1日現在
(2) 調査対象：日本標準産業分類に掲げる中分類「食料品製造業」及び「飲料・たばこ・飼料製造業（製氷業、たばこ製造業及び飼料・有機質肥料製造業を除く。）」を営む事業者

【3. 結果の概要】

- (1) 食品製造業におけるHACCPに沿った衛生管理の導入状況
①令和元年度のHACCPを「導入済み」の事業者は22.5%、「導入途中」を加えると40.5%となった。
②また、「導入を検討している」割合は21.0%、「導入未定」は18.9%であり、「HACCPに沿った衛生管理をよく知らない」事業者は19.7%であった。

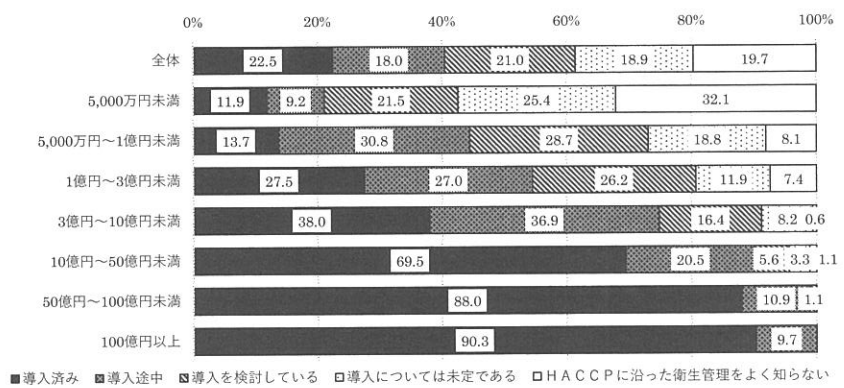
図1 HACCPに沿った衛生管理の導入状況（令和元年度）



(2) 食品製造業におけるHACCPに沿った衛生管理の導入状況（販売金額規模別）

導入状況は、規模別で大きな開きがあり、売上規模が100億円以上の事業者では9割が「導入済み」であるのに対し、売上規模が小さくなるほど割合は下がり、売上規模5,000万から1億円未満及び5,000万円未満の事業者では1割程度となっている。小規模事業者へのHACCPに沿った衛生管理の周知、導入が大きな課題である。

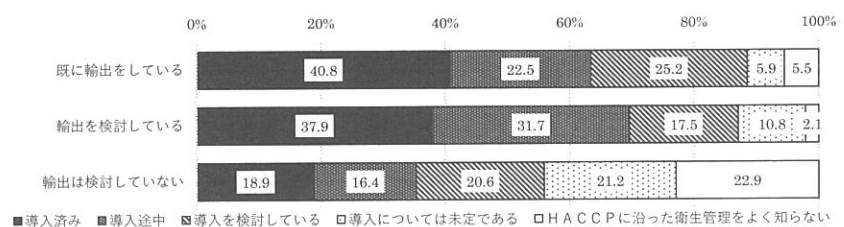
図2 HACCPに沿った衛生管理の導入状況（販売金額規模別）



(3) HACCPに沿った衛生管理の導入状況と輸出との関係

「既に輸出をしている」事業者のHACCP「導入済み」の割合は40.8%である一方、「輸出は検討していない」事業者については、18.9%であった。（図3）

図3 HACCPに沿った衛生管理の導入状況（輸出の状況別）



(次号に続く)

残暑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

そうめん やっぱり 揖保乃系
モデル女優 八木莉可子
ひやむぎ 400g 上級品 300g
揖保乃系 兵庫県手延べ麺協同組合

「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、食品表示基準の猶予期限が来年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）

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
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
http://www.nippon-colloid.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 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メールでお願いいたします。URL: http://www.kett.co.jp/ E-mail: sales@kett.co.jp

統計のページ

めんの都道府県庁所在市別1世帯当たり支出金額

令和2年 5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	365	138%	209	112%	134	158%	508	122%	391	103%	122	163%	54	68%
青森市	313	206%	255	112%	87	76%	633	131%	599	165%	209	118%	61	210%
盛岡市	310	133%	190	84%	182	169%	574	85%	452	100%	110	133%	60	91%
仙台市	307	120%	250	90%	152	167%	597	154%	465	114%	102	64%	80	101%
秋田市	216	87%	244	67%	85	85%	637	121%	287	75%	156	105%	70	127%
山形市	386	140%	277	100%	101	105%	607	98%	690	192%	145	173%	114	173%
福島市	223	100%	432	174%	146	140%	497	100%	506	101%	139	162%	63	94%
水戸市	366	165%	222	128%	129	168%	530	152%	306	83%	110	79%	69	135%
宇都宮市	455	221%	226	84%	202	289%	553	142%	322	104%	205	113%	73	292%
前橋市	476	118%	239	165%	128	124%	558	133%	457	100%	181	201%	53	104%
さいたま市	444	174%	300	107%	151	151%	559	164%	442	144%	135	153%	98	114%
千葉市	312	144%	389	185%	172	232%	542	150%	310	104%	108	91%	104	163%
東京都区内	339	142%	320	120%	196	144%	551	147%	302	96%	214	163%	99	121%
横浜市	383	147%	479	145%	173	163%	602	152%	398	137%	215	253%	105	98%
川崎市	327	155%	304	167%	222	222%	534	153%	459	95%	151	101%	91	91%
相模原市	316	91%	209	99%	142	103%	515	135%	402	118%	158	111%	76	112%
新潟市	235	143%	315	84%	146	138%	514	167%	763	224%	173	153%	65	181%
富山市	273	93%	270	66%	154	166%	557	129%	536	156%	156	137%	71	309%
金沢市	281	100%	317	95%	180	164%	632	128%	389	129%	203	228%	88	114%
福井市	439	126%	314	117%	154	135%	659	160%	276	112%	165	98%	57	184%
甲府市	327	133%	223	197%	102	148%	694	227%	323	94%	144	206%	57	178%
長野市	321	106%	219	89%	101	87%	443	124%	436	167%	118	91%	71	100%
岐阜市	311	116%	262	127%	177	197%	416	129%	389	132%	181	197%	86	391%
静岡市	278	138%	267	215%	93	121%	578	169%	360	85%	77	73%	71	89%
浜松市	283	109%	451	210%	75	70%	407	117%	354	109%	126	134%	74	190%
名古屋市	392	105%	434	230%	171	180%	521	111%	273	83%	170	167%	117	325%
津市	350	104%	185	147%	160	162%	577	161%	259	101%	181	151%	53	93%
大津市	380	131%	217	112%	108	110%	520	164%	420	162%	153	180%	101	174%
京都市	398	138%	194	125%	144	148%	588	187%	238	88%	141	122%	98	213%
大阪市	407	143%	333	183%	110	115%	414	127%	462	140%	152	129%	54	135%
堺市	368	123%	259	103%	99	104%	466	154%	479	156%	126	102%	28	58%
神戸市	316	114%	281	145%	118	120%	505	149%	410	122%	164	148%	58	89%
奈良市	418	162%	254	65%	130	121%	499	188%	343	115%	324	255%	58	157%
和歌山市	245	101%	161	125%	80	100%	390	117%	270	98%	149	84%	57	184%
鳥取市	252	124%	224	117%	98	140%	396	113%	456	108%	175	146%	39	85%
松江市	232	89%	222	128%	123	131%	429	136%	391	159%	112	87%	58	116%
岡山市	318	97%	271	177%	160	155%	408	130%	288	93%	111	85%	42	43%
広島市	283	141%	295	167%	129	125%	472	122%	348	91%	165	119%	87	229%
山口市	287	117%	173	119%	101	140%	324	120%	338	92%	122	91%	88	176%
徳島市	356	157%	217	154%	85	115%	394	150%	281	87%	154	128%	62	138%
高松市	630	175%	380	85%	117	111%	383	110%	352	150%	213	168%	47	181%
松山市	325	137%	196	90%	159	149%	397	154%	412	138%	173	123%	70	127%
高知市	360	130%	245	144%	75	101%	349	135%	469	111%	216	126%	33	103%
北九州市	327	162%	145	70%	157	245%	366	156%	404	140%	159	135%	72	157%
福岡市	268	93%	240	98%	151	135%	393	141%	307	136%	188	110%	70	159%
佐賀市	232	133%	253	137%	99	96%	441	153%	278	109%	262	183%	78	166%
長崎市	258	121%	183	114%	76	99%	404	145%	338	126%	85	64%	54	95%
熊本市	243	169%	149	64%	146	147%	275	98%	420	130%	356	206%	82	146%
大分市	256	147%	104	99%	115	149%	347	110%	297	89%	103	74%	45	167%
宮崎市	343	223%	151	88%	89	109%	386	144%	382	96%	174	82%	74	274%
鹿児島市	329	190%	225	91%	126	137%	319	100%	304	123%	149	98%	73	178%
那覇市	171	138%	98	120%	139	232%	496	146%	283	94%	144	97%	43	391%

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。

麦加工食品の生産量

単位:千トン

業 種	5月	1～5月
小麦粉	354 93.9%	1,889 99.5%
パン	114 104.6%	545 102.6%
食パン	57 109.8%	263 104.2%
菓子パン	37 102.2%	179 102.4%
その他パン	20 95.8%	103 98.8%
麺類	134 106.0%	658 105.3%
生麺(冷凍含)	64 107.0%	305 107.2%
乾めん	18 96.8%	96 104.5%
即席麺	38 107.1%	187 101.9%
パスタ	14 111.6%	70 107.8%
パン粉	- -	- -
ビスケット	20 103.6%	107 102.3%
プレミックス	26 87.3%	147 94.7%

(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	5月	1～5月
うどん	2,210 106.2%	11,191 111.0%
ひらめん	398 130.9%	1,796 108.5%
ひやむぎ	1,694 97.0%	7,801 98.6%
そうめん	2,819 105.0%	13,026 101.9%
そば	4,778 106.5%	20,297 110.1%
干中華	1,668 103.6%	8,797 116.4%
手延べ	5,888 99.4%	34,138 102.4%
合 計	19,455 103.3%	97,046 105.8%

※%は前年同月(同期)比

生麺の生産量

単位:トン

品 種	5月	1～5月
うどん	22,568 112.0%	106,868 108.0%
生麺	1,665 104.5%	7,751 103.7%
茹麺	20,903 112.6%	99,117 108.3%
中華麺	35,616 105.9%	166,670 107.0%
生麺	18,540 112.8%	70,132 103.4%
茹麺	6,574 81.6%	42,295 108.8%
蒸麺	9,027 116.2%	47,242 110.0%
皮類	1,475 106.1%	7,001 115.1%
そば	6,180 97.6%	31,521 106.0%
生麺	1,605 103.0%	6,574 103.5%
茹麺	4,575 95.8%	24,947 106.7%
合 計	64,364 107.0%	305,059 107.3%

※冷凍麺生産量を含む

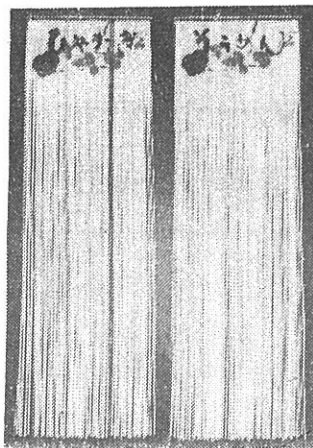
※%は前年同月(同期)比

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。