



# 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

## 第64回信州そば品評会開催

### 甲乙つけがたく慎重に審査

長野県・長野県信州そば協会を主催する信州そば品評会が、11月10日、長野県農業協同組合合同主催による第64回信州そば品評会を開催した。



主催者 柄木田理事長あいさつ



主催者 長野県相澤室長あいさつ



審査員がそばを審査している様子



審査員がそばを審査している様子



審査員がそばを審査している様子

会審査会を長野県工業技術総合センター食品技術部門4階講堂で開催した。昨年と同じくコロナ禍の中での開催で、審査会場では密を避けるため審査員を絞った。出品件数は、125件であった。

審査は、第1審査では外観・風味等目視検査、第2審査は形状審査、第3審査は自席で官能評価、最終審査はつゆで食味

2審査は出品されたそばをゆでた後の官能検査、第3部門でも同じく官能検査を実施して、農林水産大臣賞、新事業・食品産業部長賞、長野県知事賞、全国乾麺協同組合連合会長賞他の各賞を決める。

今年も残すところ1ヶ月となった。振り返ればコロナ・コロナで明け暮れ、昨年と大きく変わったのはワクチン接種。それでも収束にはまだ遠く、次年も付き合わなければならない。2年前の普通の生活に早く戻りたいものだ。11月末ともなると何となく気が重くなる。1年を振り返り、来年を予測する。先月から緊急事態宣言が解除となって久しぶりに都外へ。よく耳にした言葉は「東京へ行くな」「東京から来るな」であったが、密を避け、マスク着用で対応。▼残念なのは、筆者の得意とする密になつてのコミュニケーションが、一方通行の感じが否めない。コロナが落ちてくれば、以前のよう密でのコミュニケーションが出来るか。果敢にも慣れよう。新しいコロナウイルスは、以前の生活を崩壊させた。大きな生活変化をもたらした。

### 日本手延素麺協同組合秋季総会

#### 原産地表示等を講習



日本手延素麺協同組合秋季総会

日本手延素麺協同組合(理事長井上猛氏)は、10月25日、兵庫県淡路町つづみ潮旅館会議室で秋季総会を開催した。

井上理事長は「昨年の乾めんは巣ごもり需要で前年比をクリアし、今夏はオリンピック開催前からの猛暑日により、需要拡大と連休も絡み、供給に苦慮。一方で、昨年に引き続きコロナ禍でギフト・業務用商品の需要が減少した。」と挨拶した。総会では、令和2年度事業報告、令和3年度事業計画、収支予算が審議され原案とおりの承認された。総会後、HACCPの講習



講習会の様子

務化、原料原産地表示について講習会を開催した。次回開催は新年総会で、兵庫県姫路市内での開催予定。

ブロック会順調に開催  
— ウイズコロナで —



講習会の様子

もコロナ禍の中ではあるが、各ブロックからの希望もあり、時勢に合わせた内容で、開催している。

既に九州地区では10月20日に開催したがその後、東海ブロックは10月27日名古屋で、関東甲信越ブロックでは11月16日に開催した。各会場では、食品衛生法の改正によるHACCPの義務化、営業許可証基準、



### — そうめん南瓜(かぼちゃ) —

かぼちゃはウリ科。金糸瓜(きんしり) / そうめんかぼちゃとも言うらしい。ズッキーニなどと同じ部類のペポカボチャの一種。そのほぐれた糸状の果肉の様子から、そうめんかぼちゃ(素麺南瓜)やそうめんうり(素麺瓜)、いとうり(糸瓜)などとも呼ばれているようだ。面白いことに、英語でもスパゲッティ・スカッシュ(Spaghetti squash) = スパゲッティ瓜と呼ばれているらしい。

10月「ハロウィン」そうめんかぼちゃはいかがですか。

nippn

### 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の手打ちうどん専用粉の決定版です。

### 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感の良さが特長のそばつなぎ用粉です。



おいしいめん作りは  
まず小麦粉選びから。

株式会社 ニッパン  
東京支店 TEL.(03)3350-2440-1 名古屋支店 TEL.(052)293-1243 広島支店 TEL.(082)243-2200  
大阪支店 TEL.(06)3350-3804 大塚支店 TEL.(06)8448-6745 福岡支店 TEL.(092)451-6711  
https://www.nippn.co.jp 仙台支店 TEL.(022)711-1157 高松支店 TEL.(087)851-5220 札幌支店 TEL.(011)201-2481

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。

道産子

(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 〒101-8341 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-食Club https://www.e-sousoku.com

# 感染再拡大を防ぐ取り組み

## —厚生労働省—

外出や移動について  
「三つの密」、「感染リスクが高まる」「5つの場面」等の感染リスクの高まる場面は回避していただき、

「人と人との距離の確保」「マスクの着用」「手洗いなどの手指衛生」をはじめとした基本的な感染対策を徹底していただき、感染拡大を防止する「新しい生活様式」に沿った行動を心がけてください。

帰省や旅行など、都道府県をまたぐ移動は、「三つの密」の回避を含め基本的な感染防止策を徹底するとともに、特に大人数の会食は控えてください。また、発熱等の症状がある場合は、帰省や旅行を控えてください。

感染が拡大している地域への不要不急の移動は、極力控えてください。

業種別ガイドラインを遵守している施設等を利用してください。

催物(イベント等)の開催について  
催物等の開催に当たっては、都道府県が設定する人数上限5000人又は収容定員50%以内のいずれか大きい方などの規模要件等に沿って開催していただく。規模に関わらず、「三つの密」が発生しない席の配置や「人と人との距離の確保」、「マスクの着用」、催物の開催中や前後における選手、出演者や参加者等

「に係る主催者による行動管理等、基本的な感染防止策を講じていただく。参加者名簿を作成して連絡先等を把握したり、出演者や参加者等に接触確認アプリ(COCA)等を利用したりするよう促していただく。

感染の拡大傾向が見られる場合には、地域の実情に応じて、飲食店に対する営業時間の短縮の要請が行われることがありますので、協力していただく。この場合、認証等適用店については21時まで、第三者認証制度の適用店舗以外の店舗については20時までとするなどを基本とします。

感染拡大の兆候や催物等におけるクラスターの発生があった場合、人数制限の強化、催物等の無観客化、中止又は延期等の自治体等の協力の要請に応じていただく。

職場への出勤等について  
在宅勤務(テレワーク)、時差出勤、自転車通勤等、人との接触を低減する取組を行うこと。これま

## 10月の月例経済報告

### 内閣府

内閣府は、緊急事態宣言が解除となった10月の月例経済報告を発表。報告は景気の現状総括として、新型コロナウイルス感染症の影響により、以前として厳しい状況にあるなか、持ち直しの動きが続いているものの、そのテンポが弱まっている

簡所の消毒、発熱等の症状が見られる従業員の出勤自粛、軽症者に対する抗原簡易キット等を活用した検査、出張による従業員の移動を減らすためのテレビ会議の活用、昼休みの時差取得、社員寮等の集団生活の場での対策等)や「三つの密」や「感染リスクが高まる5つの場面」等を避ける行動を、実践例も活用しつつ徹底していただく。職場における、感染防止のための取組(手洗いや手指消毒、咳エチケット、職員同士の距離確保、事業場室、喫煙室等)に注意するとともに、二酸化炭素濃度の測定器を設置して換気の状態を確認していただく。さらに、職場や店舗では、業種別ガイドラインを実践していただく。

施設の使用等について  
施設の使用制限等の必要な協力の要請があった場合は、都道府県の要請に従ってください。

これまでにクラスターが発生しているような施設や、「三つの密」のある施設は、地域の感染状況等を踏まえ、自治体から必要な協力の依頼があった場合は、協力をお願いします。

先行きについては、感染対策を徹底し、ワクチン接種を推進する中で、各種政策の効果や海外経済の改善

また、国内外の感染症の動向や金融資本市場の変動等の影響を注視する必要があります。

もあって、景気が持ち直しつつあると期待される。ただし、サプライチェーンを通じた影響による下振れリスクに十分注意する必要があります。

海、北陸で低いこと、降水量が関東、東海、近畿から九州の太平洋側で少ないこと、日照時間が北海道や東北の太平洋側と近畿から九州で多いことである。しばらくは高温傾向で推移し、11月後半から寒くなる。資料によるとラニーニヤ現象の発生時にみられる偏西風の蛇行が現れ始めるのは11月後半からで、11月後半から日本付近に寒気が流れ込みやすくなる。12月上旬には、偏西風は日本付近で大きく南下し、寒気が次々に流れ込む見込み。11月後半から全国的に冬の寒さになり、12月上旬には冬本番となりそうだと

## 土三寒六常5升

岸田内閣が10月4日に発足。農林水産大臣に金子原二郎氏(自民党参議院議員、長崎県)が就任した。

平成13年全国乾麺協同組合連合会が指定認定機関となったHACCP支援法について10月5日、農林水産省から経過等について聞き取りがあり、時限立法であるHACCP支援法の延長を要請した。

FABEX関西2021(主催:日本食糧新聞社)が、2021年10月13日(水)から15日(金)までインテックス大阪1・2号館で開催した。

岸田首相は、衆議院を任期満了で10月14日解散、31日総選挙実施。

昭和産業株式会社は、2022年1月4日納入分より、輸入小麦の政府売渡麦価が平均19.0%引き上げられたほか、副原料、物流費、包材が上昇していることから家庭用乾めん約6%値上げすると発表。

10月31日の総選挙で自由民主党が過半数、公明党との連立政権は絶対安定議席数を確保。野党第1党の立憲民主党は100議席を下回った。維新が飛躍した。

山崎製パンは11月1日、2022年の1月1日出荷分から輸入小麦の政府売渡麦価の引き上げに加え、原材料価格の高騰などを受けて食パン他の値上げを発表。出荷価格を平均7.3%値上げ。同社がパン製品を値上げするのは2018年7月以来3年半ぶり。

## ラニーニヤが発生した場合年末の気象は

気象庁によると、ラニーニヤ現象が発生したと予想される。

同現象発生時には、海面水温が平常時より高いインドネシア近海で対流活動が活発になり、中国大陸では高気圧が強まる。このため偏西風は、中国大陸北に蛇行、日本付近では南下し、日本列島に寒気が流れ込みやすくなるようだ。

統計的には、ラニーニヤ現象発生時の日本における12月を中心とする3か月(11月~1月)の天候の傾向は、平均気温が関東や東

## 「HACCPに沿った衛生管理の制度化」 「表示等基準:原料原産地表示」

— HACCP義務化と原料原産地表示等全般を掲載 —

全国乾麺協同組合連合会では、HACCPの義務化を周知するため、令和3年度版として手引書を作成・発刊した。義務表示全般と全国乾麺協同組合連合会表示等ガイドラインも掲載した内容となっている。

販売価格 会員 1,760円/非会員 3,300円(各税込・送料別)

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・送料別送)
麺すだれ (色めん入り)	幅 30 cm 長さ 100 cm	30 枚	37,180 円 (税込・送料別送)

お申し込みは全乾麺へ

食卓に、あたらしい風。日東富士製粉 since 1914

中華麵用粉 天壇真

代表銘柄「天壇」の姉妹商品が新発売。色相の良さと茹伸び耐性の両方を兼ね備えた新タイプの中華麵用粉です。需要の高まっているテイクアウト商品用の中華麵にも最適。変色・ホシが少なく、皮類にも使用できます。

25kg袋 (灰分 0.33% 蛋白 11.2%)

日東富士製粉株式会社 <https://www.nittofuji.co.jp/>  
TEL 03-3553-8781(代表)

〒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、日本麵用粉

めんもちから

「力強いコシのある食感」  
手打製法に最適で小麦粉でソフトで弾力の強い食感を引き出します。モチモチと伸びの良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」  
上質な小麦と挽き方にこだわりました。

手打ちうどん・茹で麺・冷凍乾燥麺

食糧の水シロイング(イメー)

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>

### 農林水産省 令和3年HACCP認定加速化支援事業 HACCPインストラクター育成講習(2日間)開催

—11月より2022年2月まで全国6会場で開催  
現地会場参加またはオンライン参加での受講可能—

農林水産省の令和3年度HACCP認定加速化支援事業として、HACCPインストラクター育成講習(2日間)を全国6か所で、11月より2022年2月まで開催する。

HACCP認定加速化支援事業は、農林水産省 令和3年度農林水産物・食品輸出対策補助事業の一環として実施される。受託は、全国乾麵協同組合連合会HACCP支援法のコンサルをしているフーズアーキテクト株式会社(神奈川県横浜市・代表小川賢氏)。

昨今の新型コロナウイルス感染の全国的な広がりや収束しつつあるものの、少子高齢化等により国内市場の縮小が見込まれるなか、食品事業者にとって、海外市場への進出は、大きなビジネスチャンスとなる可能性がある。一方で、輸出に伴う手続や食品安全対策等について、自社に必要な知識や経験を持った人材は、慢性的に不足しており、海外進出に二の足を踏んでいる食品事業者は実情としてかなり多いようだ。

今回開催されるHACCPインストラクター育成講習では、輸出促進に向けたHACCPの導入や認証取得等に関する指導を行う専門家を育成するオンライン講習。フーズアーキテクト(株)小川代表は「海外マーケットには、日本の乾めんが多数販売されているものの、ブランドとして確立されたものは少なく、海外の消費者には、わかりにくいように思います。例えば、ワインではボルドー(仏)やナパ(米国)など銘醸地があります。乾めんは、日本有数の産地が多くあるのに、海外への発信力は高くない。国内の食品事業者が、海外進出を促進していくには、産地ブランドの海外への発信力を高めるとともに、食品安全管理体制の確立が欠かせません。国内では、今年6月から食品衛生法改正によるHACCP制度化が、完全施行されていますが、大手・中堅企業を除く中小規模事業者でのHACCPへの取り組みは、徐々に増えてきてはいますが、まだまだ遅れていると感じています。国内流通においても、主要販売先である流通事業者からの食品安全管理体制の要求は、年々高まっています。設備の老朽化、従業員教育など食品安全における食品事業者の悩みはつきません。当社が実施する本講習には、輸出による海外進出を検討されている食品事業者様だけでなく、HACCP制度化への対応に遅れを感じている食品事業者様、FSSC22000のような国際認証を取得している食品事業者様の人材育成にも大きく寄与できると考えています。」と話す。

HACCPインストラクター講習では、2日間にわたり食品安全管理体制概論(輸出時の対応、指導者に必要な力量、HACCP/ISO22000/FSSC22000解説等)や環境構築におけるポイント:スケジュールの立て方、チーム編成、失敗しない進め方などの講義をはじめ、実践に重きを置いたワークショップにより実在する食品工場における基本情報(製品説明書、製造工程ビデオ、製造工程図、図面等)をもとに、HACCPシステムの構築を実施し、更に運用

開始後のトラブル対応策を学ぶことができ、本講習を修了し、力量が認められた参加者には、修了書が発行される。

### 令和3年度HACCP認定加速化支援事業 HACCPインストラクター講習(2日間)

- ・現地会場及びZoomによるオンライン配信形式で実施。
- ・輸出対応のポイント解説、食品工場の実例をもとにしたワークショップ、ISO22000・FSSC22000解説等を含む。

<定員>各会場15名

<費用>1名 27,500円(税込)

<日程及び会場>

- ・2021年11月29、30日 神奈川会場
- ・2021年12月16、17日 兵庫会場
- ・2022年1月13、14日 神奈川会場、1月24、25日 福岡会場
- ・2022年2月14、15日 札幌会場、2月24、25日 沖縄会場

<問い合わせ先>フーズアーキテクト(株) セミナー事務局

Tel:045-222-8604 Fax:045-222-8614

E-mail:info@foods-a.co.jp

#### 講習プログラム

時間	概要
<1日目> 10:00 ↓ 17:00 (休憩含む)	<p><b>【講義】</b> 食品安全管理体制概論(輸出時の対応、指導者に必要な力量、HACCP/ISO22000/FSSC22000解説等) 環境構築におけるポイント:スケジュールの立て方、チーム編成、失敗しない進め方とは?</p> <p><b>【ワークショップ】</b> 実在する食品工場における基本情報(製品説明書、製造工程ビデオ、製造工程図、図面等)をもとに、HACCPシステムの構築を実施し、更に運用開始後のトラブル対応策を学びます。</p> <p>&lt;4事例目&gt; ★HACCPシステムの構築に向けて ・衛生管理体制の構築 ・危害分析の実施、CCP/OPRPの特定とOPRP/HACCPプランの検討、妥当性検証 ・発表 ★適切な運用、維持・改善に向けて ・運用している手順と管理体制、及び記録簿類の適切性や改善ポイントの検討 ・工場内トラブル発生時の対応策検討 ・発表</p>
<2日目> 10:00 ↓ 17:00 (休憩含む)	<p><b>【ワークショップ】</b> &lt;2事例目&gt; ★HACCPシステムの構築に向けて ・衛生管理体制の構築 ・危害分析の実施、CCP/OPRPの特定とOPRP/HACCPプランの検討、妥当性検証 ・発表 ★適切な運用、維持・改善に向けて ・運用している手順と管理体制、及び記録簿類の適切性や改善ポイントの検討 ・工場内トラブル発生時の対応策検討 ・発表</p> <p><b>【修了テスト、クロージング】</b></p>

そうめん やっぱり  
揖保乃糸  
ミル麦 八木莉可子  
兵庫県産小麦協同組合

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

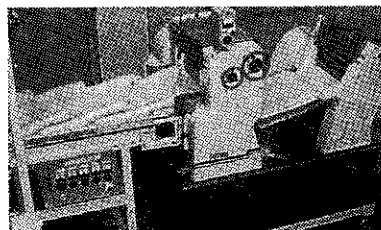
使用原料の重量に対し2%の使用で「やまいも入り」の表示が可能です。(全国乾麵協同組合連合会自主基準)

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

### 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

# 統計のページ

乾めんの生産量

単位:トン

品 種	7月		1~7月	
うどん	2,290	99.7%	14,505	91.7%
ひらめん	474	149.1%	2,134	86.6%
ひやむぎ	1,104	53.3%	10,087	84.5%
そうめん	2,572	80.8%	16,287	82.6%
そば	4,606	89.9%	24,163	79.5%
干中華	2,090	107.5%	12,793	100.1%
手延べ	1,391	65.1%	30,041	80.0%
合 計	14,527	85.1%	110,010	84.2%

※%は前年同月(同期)比

麦加工食品の生産量

単位:千トン

業 種	7月		1~7月	
小麦粉	364	96.8%	2,559	97.3%
パン	104	97.7%	742	97.9%
食パン	49	93.5%	345	93.8%
菓子パン	34	100.0%	251	101.4%
その他パン	21	104.4%	147	102.0%
種類	128	101.1%	896	98.3%
生麺(冷凍含)	69	110.3%	441	102.5%
乾めん	15	81.9%	127	97.4%
即席麺	31	97.5%	236	93.6%
パスタ	14	92.5%	93	93.1%
パン粉	-	-	-	-
ビスケット	21	99.5%	150	101.7%
プレミックス	30	95.2%	205	98.3%

(社)食品需給研究センター調べ

※%は前年同月(同期)比

めん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 7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	309	165%	398	108%	80	140%	406	114%	451	139%	128	132%	48	102%
青森市	225	82%	495	211%	88	104%	614	102%	542	107%	140	90%	64	123%
盛岡市	286	105%	429	92%	68	55%	738	65%	468	82%	60	48%	58	78%
仙台市	147	57%	312	90%	75	60%	497	89%	344	76%	93	76%	56	68%
秋田市	467	208%	1,324	182%	114	128%	720	117%	370	105%	123	110%	58	305%
山形市	300	120%	333	75%	69	73%	755	127%	544	104%	114	104%	64	82%
福島市	236	95%	418	84%	110	151%	442	112%	638	125%	108	61%	51	51%
水戸市	317	120%	316	53%	92	56%	518	138%	347	112%	70	81%	17	31%
宇都宮市	177	44%	801	182%	137	111%	470	99%	436	150%	110	116%	60	63%
前橋市	376	122%	282	107%	68	67%	478	97%	308	63%	82	78%	44	96%
さいたま市	295	124%	353	94%	111	94%	492	129%	439	158%	108	101%	79	139%
千葉市	292	78%	426	135%	152	139%	434	82%	454	147%	125	100%	82	109%
東京都区内	241	95%	436	124%	97	61%	511	98%	323	105%	124	83%	84	101%
横浜市	260	107%	589	113%	140	108%	561	128%	367	103%	131	92%	65	105%
川崎市	359	137%	184	38%	115	78%	451	103%	337	80%	171	117%	60	60%
相模原市	293	88%	388	46%	93	76%	528	134%	351	146%	123	62%	75	250%
新潟市	193	105%	416	55%	105	99%	564	118%	639	106%	102	60%	45	87%
富山市	217	81%	1,099	223%	81	84%	464	90%	509	103%	172	122%	33	100%
金沢市	263	96%	551	135%	80	78%	474	87%	616	156%	136	112%	67	137%
福井市	287	87%	890	147%	98	129%	524	105%	304	87%	77	62%	20	200%
甲府市	264	83%	219	32%	120	89%	429	72%	505	112%	169	119%	57	104%
長野市	327	105%	300	57%	134	152%	453	111%	318	110%	176	163%	43	51%
岐阜市	191	90%	725	179%	94	99%	411	113%	332	77%	73	41%	33	110%
静岡市	199	89%	699	177%	115	120%	555	104%	292	75%	100	78%	66	81%
浜松市	223	110%	393	70%	74	85%	437	114%	225	59%	124	73%	42	78%
名古屋市	290	94%	263	60%	129	92%	525	102%	372	90%	153	102%	32	36%
津市	373	149%	459	103%	118	139%	553	149%	291	97%	146	93%	58	109%
大津市	326	139%	592	143%	69	47%	451	122%	277	94%	140	97%	49	126%
京都市	329	102%	748	269%	169	124%	426	119%	225	95%	126	74%	55	92%
大阪市	329	92%	293	115%	75	82%	403	111%	431	103%	152	99%	52	144%
堺市	346	112%	289	27%	54	83%	357	77%	369	88%	157	139%	64	133%
神戸市	382	119%	252	40%	93	100%	444	110%	341	82%	159	125%	53	73%
奈良市	234	78%	830	192%	66	74%	376	77%	258	73%	143	86%	44	48%
和歌山市	300	83%	252	57%	112	108%	362	85%	376	81%	155	113%	126	247%
鳥取市	316	106%	374	69%	117	107%	331	70%	457	121%	238	94%	24	77%
松江市	221	95%	627	247%	136	109%	427	103%	457	170%	196	126%	49	123%
岡山市	230	87%	725	195%	115	70%	426	105%	438	123%	198	150%	43	148%
広島市	264	93%	342	42%	134	103%	562	147%	483	128%	199	166%	35	88%
山口市	373	136%	449	105%	89	88%	431	102%	324	87%	190	126%	43	98%
徳島市	241	92%	541	166%	48	46%	294	92%	384	137%	164	134%	19	37%
高松市	589	72%	876	131%	88	105%	365	80%	319	85%	165	188%	28	215%
松山市	324	105%	524	105%	98	94%	345	76%	315	96%	158	120%	72	150%
高知市	294	104%	192	46%	81	95%	445	125%	408	79%	115	80%	55	141%
北九州市	260	98%	390	81%	87	102%	385	93%	439	86%	192	115%	37	46%
福岡市	224	106%	378	116%	101	86%	385	99%	303	75%	166	111%	48	59%
佐賀市	151	83%	323	211%	93	77%	346	110%	365	84%	222	140%	44	110%
長崎市	174	90%	538	97%	112	153%	411	93%	399	95%	103	77%	29	60%
熊本市	169	104%	198	65%	109	101%	457	122%	334	74%	151	73%	32	76%
大分市	144	79%	250	110%	73	54%	374	85%	266	69%	154	74%	29	54%
宮崎市	211	71%	628	282%	57	57%	363	88%	385	89%	144	59%	47	78%
鹿児島市	206	84%	1,033	159%	112	83%	375	106%	359	79%	176	80%	46	148%
那覇市	164	102%	316	51%	71	74%	538	101%	319	114%	130	88%	30	300%

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。アルファード。 他めん類: 皮(ギョウザ他)・ビーフン。

総務省統計局調べ

生麺の生産量

単位:トン

品 種	7月		1~7月	
うどん	22,364	116.6%	149,076	102.0%
生 麺	1,571	98.4%	10,721	97.8%
茹 麺	20,793	118.3%	138,355	102.3%
中華 麺	39,016	109.2%	243,883	102.4%
生 麺	19,947	115.7%	109,938	104.6%
茹 麺	9,960	107.6%	65,198	107.2%
蒸 麺	7,694	94.6%	58,437	92.8%
皮 類	1,415	129.6%	10,310	112.1%
そば	8,026	99.5%	47,775	104.5%
生 麺	1,709	102.3%	9,850	99.7%
茹 麺	6,317	98.7%	37,925	105.8%
合 計	69,406	110.2%	440,734	102.5%

※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	
7月	-	-	1,109トン	366,746千円
	-	-	127.6%	112.8%
1~7月	24.5トン	10,967千円	6,967トン	2,296,815千円
	124.0%	134.3%	98.2%	91.6%

※%は前年同月(同期)比

財務省貿易統計関税局調べ



**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 千143-8507 TEL:(03)3776-1111  
大阪支店(06)6323-4581 札幌支店(011)611-9441 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](mailto:sales@kett.co.jp)



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。