



平安の昔から七夕に伝わる爽やかな味  
七夕に「そうめん」風い事が叶う。

# 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

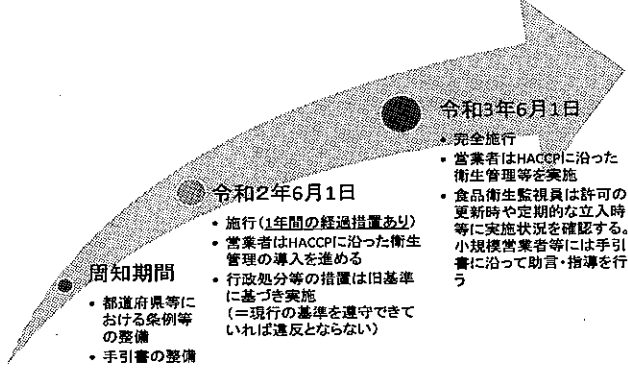
### 留意事項

- 今回のHACCPに沿った衛生管理の制度化は、衛生管理の手法(ソフト)に関するものですので、施設や設備(ハード)の新設や変更は必要ありません。
- 衛生管理の実施状況については、これまでと同様に、営業許可の更新時や保健所による定期的な立入等の機会に、食品衛生監視員が確認を行います。新しい制度ですので、当面の間は、導入の支援・助言が中心となります。分からない点は食品衛生監視員に相談しながら進めてください。
- 第三者認証の取得は義務ではありません。
- 罰則の適用については、これまでの制度から変更はありません。通常は、以下のよう流れになります。
  - ・ 衛生管理の実施状況に不備がある場合、まずは口頭や書面での改善指導が行われます。
  - ・ 改善が回らない場合、営業の禁止等の行政処分が下されることがあります。
  - ・ 行政処分に従わず営業したときは、懲役又は罰金に処される可能性があります。

### 食品衛生責任者の設置について

- 営業許可の要不要にかかわらず、原則全ての事業者は食品衛生責任者を定めること。
- 食品衛生責任者は次のいずれかに該当する者として、
  - ・ 食品衛生監視員・食品衛生管理者の資格要件を満たす者
  - ・ 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士等
  - ・ 都道府県知事等が行う養成講習会(1日6時間程度)等を受講した者
- 営業許可業種の食品衛生責任者は、フォローアップのための講習会(実務講習会)を定期的に受講し、新たな知見の習得に努めること。
- 食品衛生責任者は、事業者の指示に従い、衛生管理に当たること。また、事業者に対し、必要な意見を述べるよう努めること。事業者は食品衛生責任者の意見を尊重すること。

### 施行スケジュール



### HACCPに沿った衛生管理に関する基準

1. 危害要因の分析  
食品又は添加物の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程ごとに、食品衛生上の危害を生じさせる要因(危害要因)の一覧表を作成し、これら危害要因を管理するための措置(管理措置)を定めること。
  2. 重要管理点の決定  
1. で特定された危害要因の発生を防止、排除又は許容できる水準にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な工程を重要管理点として特定すること。
  3. 管理基準の設定  
個々の重要管理点において、危害要因の発生を防止、排除又は許容できる水準にまで低減するための基準(管理基準)を設定すること。
  4. モニタリング方法の選定  
重要管理点の管理の実施状況について、連続的又は相当な頻度の確認(モニタリング)をするための方法を選定すること。
  5. 改善措置の選定  
個々の重要管理点において、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の改善措置を選定すること。
  6. 検証方法の設定  
1. ~5. に規定する措置の内容の効果も、定期的に検証するための手順を定めること。
  7. 記録の作成  
管理措置の実行や検証に応じて、1. ~6. に規定する措置の内容に関する書面とその実施の記録を作成すること。
  8. 小規模事業者等への取組の活用  
※小規模事業者等は、業界団体が作成し、厚生労働省で確認した手引書に基づいて対応することが可能
- 1~7は、コーデックスのHACCP7原則の内容  
● 12手順のうち、省略された最初の5手順は危害要因の分析を適切に実施するための準備ステップ

### 小規模事業者等が実施すること

- 小規模事業者等は、業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書を参考に以下の①~⑥の内容を実施していれば、法第50条の2第2項の規定に基づき、「事業者は厚生労働省令に定められた基準(一般衛生管理の基準とHACCPに沿った衛生管理の基準)に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守している」と見なします。
- ① 手引書の解説を読み、自分の業種・業態では、何が危害要因となるかを理解し、
  - ② 手引書のひな形を利用して、衛生管理計画と(必要に応じて)手順書を準備し、
  - ③ その内容を従業員に周知し、
  - ④ 手引書の記録様式を利用して、衛生管理の実施状況を記録し、
  - ⑤ 手引書で推奨された期間、記録を保存し、
  - ⑥ 記録等を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画や手順書の内容を見直す

## いよいよHACCPの義務化へ

### 6月1日からスタート

厚生労働省は、令和2年6月1日に施行したHACCPの義務化は、1年間の経過措置期間を設け、令和3年5月末をもって終了。よって、施行から1年が経過する令和3年6月1日から完全実施となる。全国乾麺協同組合連合会では、乾めん類・手延べ干しめん製造業者向け手引書を平成30年2月に作成、普及してきている。手引書は厚生労働省のホームページに掲載されている。混乱しないよう進めたいとしている。

### 春の叙勲・褒章

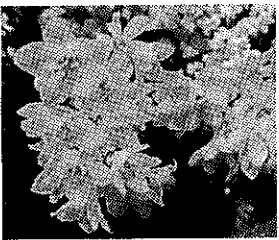
褒章・木下敬三氏(全国乾麺協同組合連合会副会長、香川県製粉製麺協同組合理事、木下製粉株式会社代表取締役社長)は4月29日、春の褒章で藍綬褒章を受章した。

勲章・村上秀徳氏(一般財団法人食品産業センター理事長、元農林水産審議官)は4月29日、春の叙勲で瑞宝重光章を受章した。

### 七夕

4月に穀雨が降って5月には、木々に緑の絵巻を塗り、五月雨、新茶を摘み取り、乙女の姿、田んぼでは早稲を植え、その田んぼの水路には蛙が飛び交う。田圃風景がいい。田圃の早い干草では、4月に田圃へ。宵には、蛙の大合唱が聞かえる。▼今年のゴールデンウィークはコロナ禍の中、外出自粛で観光地なども閑散とした風景であった。聞けば、今、賑わいを見せているのがゴルフ場だそう。屋外でプレーするから安心だからと聞く。4月は、ゴルフメジャーである

マスタートニスゴルフで松山選手が優勝した。日本は勿論、アジアで初の栄冠。最後は、ハラハラドキドキさせられたが、1打差逃げ切った。▼松山選手も凄かったが、専属キャディの早藤さん。18番、最終ホール。松山選手は2mのパーパットを外し、ボギーとした。ホールアウト後に松山選手は、パーで上がったが、ツッポースをしたかったように、静かにホールアウト。試合が終わった18番ホール。ウィニングパットの時に抜いたピン(旗さお)を早藤キャディがホールにピンを戻し、その後、グリーン上でコースに向かって帽子を取り一礼。残念ながらもこの光景は、Liv eでのテレビ中継に映らなかった。この様子がSNSで世界中に拡散。多く称賛された。▼日本人からすると珍しいことではないが、日本人の好印象が世界に流れたことは嬉しく誇りに思う。武士道である「礼に始まって、礼に終わる」を思い出した。松山選手の優勝は勿論のこと早藤キャディも優勝だ。コロナ禍の中、春に相応しい明るいニュースが笑顔にさせてくれた。



一卵の花

歌詞の一節に「五月(さつき)やみ 蛍飛びかい 水鶏(くいな)鳴き 卵の花咲きて早苗植えわたす 夏は来ぬ」とある。5月、卯月(旧暦4月)の由来には、卯月に咲く花だから卵の花と呼ぶ「卵の花月」だとする説があるようだ。稲の苗を植える月であるから「種月(うづき)」「植月(うゑつき)」「田圃苗月(たうなへつき)」「苗植月(なへうゑつき)」であるとする説などがあるようだ。他に「夏初月(なつはづき)」の別名もあるようだ。古くから初夏の風物詩とされているようだ。花期は5~7月。5月は、花から新緑へ柔らかな風が卵の花の香りを運んでくれる。



nippn

### めん用粉 めんたくみ

生地伸びが良く、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。



おいしいめん作りのには、まず小麦粉選びから。

株式会社ニップン  
東京支店 TEL.(03)3350-2440-1 名古屋支店 TEL.(052)203-1243 広島支店 TEL.(082)243-2200  
大阪支店 TEL.(03)3350-3604 大阪支店 TEL.(06)9448-5745 福岡支店 TEL.(092)461-5711  
仙台支店 TEL.(022)711-1167 高松支店 TEL.(087)851-5220 札幌支店 TEL.(011)261-2461



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

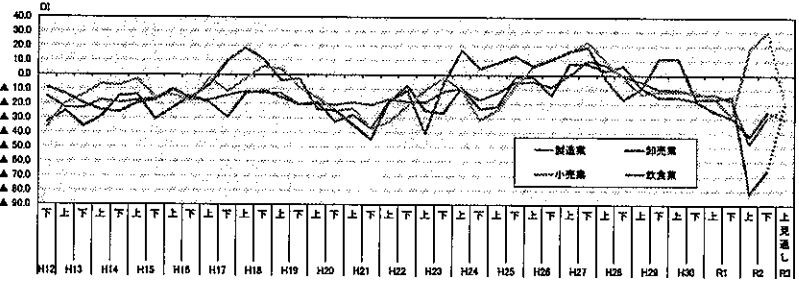
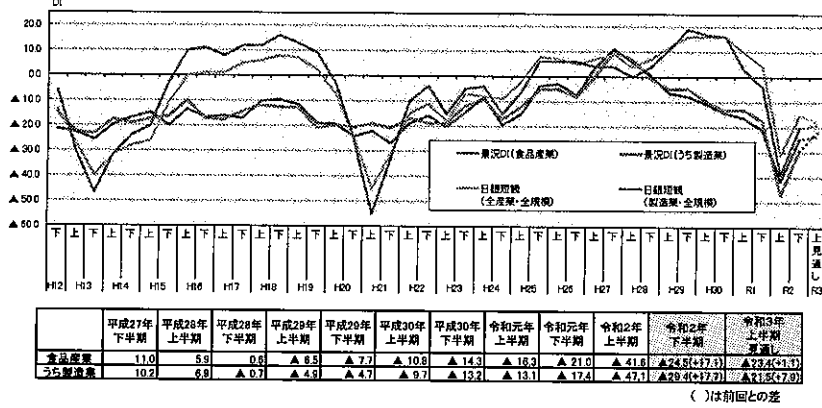
日清製粉株式会社 営業本部営業部 〒101-8441 東京都千代田区神田錦町1-25 TEL.03(5282)6360  
会員制業務用お立ちサイト。創・食・Club <https://www.e-sousyoku.com>

# 食品産業動向調査結果

## 1 食品産業の景況について

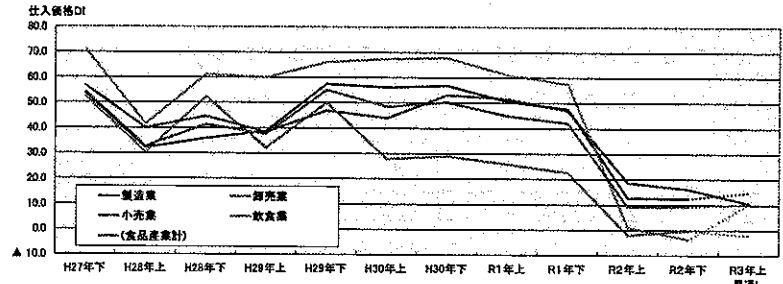
景況DI (景況DIは、売上高DI、経常利益DI、資金繰りDIを単純平均して算出)

【実績】 令和2年下半期の食品産業の景況DIは令和2年上半期から17.1ポイント上昇し、▲24.5となった。  
【見通し】 食品産業の景況DIの令和3年上半期の見通しは、令和2年下半期から1.1ポイント上昇し▲23.4となった。



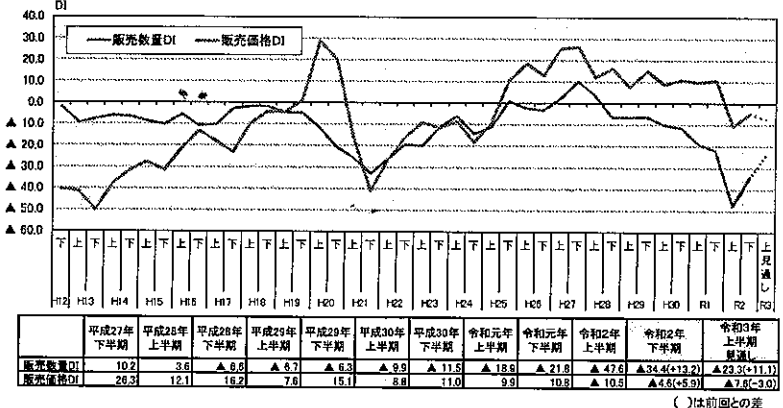
仕入価格DI (「上昇」の割合から「低下」の割合を引いた値)

【実績】 令和2年下半期の仕入価格DIは0.2ポイント上昇し9.3となった。  
【見通し】 令和3年上半期の仕入価格DIは上期から1.0ポイント上昇し10.3となる見通し。



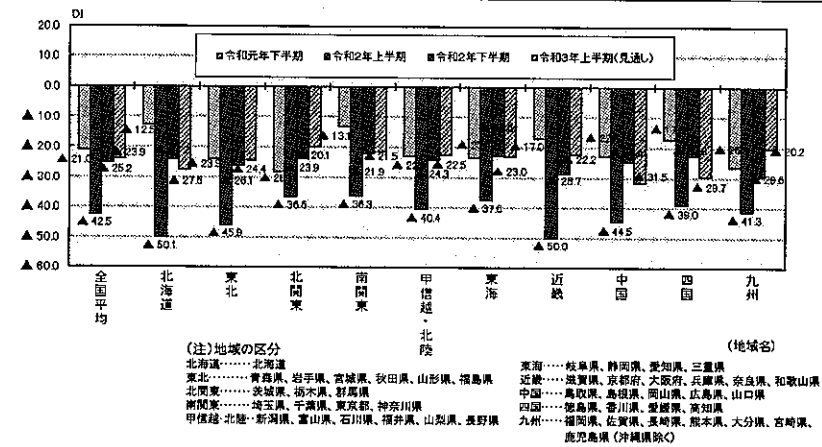
販売数量DIと販売価格DI (「増加・上昇」の割合から「減少・低下」の割合を引いた値)

【販売数量】 令和2年下半期の販売数量DIは13.2ポイント上昇し、▲34.4となった。  
令和3年上半期の販売数量DIは11.1ポイント上昇し▲23.3となる見通し。  
【販売価格】 令和2年下半期の販売価格DIは5.9ポイント上昇し、▲4.6となった。  
令和3年上半期の販売価格DIは3.0ポイント低下し▲7.6となる見通し。



## 地域別景況DI

【実績】 令和2年下半期の地域別景況DIは、▲21.9～▲29.6の幅でマイナス値となったが、すべての地域で上昇が確認された。地域別では、北海道(+25.9ポイント)、近畿(+21.3ポイント)、中国(+19.9ポイント)の順に上昇幅が大きかった。  
【見通し】 地域別景況DIの令和3年上半期の見通しは、北関東、近畿、九州などの地域でマイナス幅が縮小するものの、すべての地域で▲20.0を超えるマイナス値となった。



## 業種別景況DI

【実績】 令和2年下半期の業種別の景況DIは、製造業、卸売業、飲食業で引き続きマイナス値となったが、いずれの業種も上昇の動きとなりマイナス幅は縮小した。前調査でプラス値に転換した小売業は、さらに12.1ポイント上昇し、30.4となった。  
【見通し】 令和3年上半期の業種別の景況DIは、令和2年上半期から上昇傾向にあった小売業が50.6ポイント低下し▲20.2となった。一方で、令和2年上半期から大幅なマイナス値となっている飲食業は、47.3ポイント上昇し▲18.6となった。

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

## 「新型コロナウイルス感染症対策ガイドライン」「食品表示基準等」の手引き

— コロナ予防編・事業継続編と表示全般を掲載 —

全国乾麺協同組合連合会では、新型コロナウイルスの感染拡大を憂慮して、乾めん製造業における新型コロナウイルスの感染拡大防止、万一、感染が事業所で確認された場合の事業継続の対応策を令和2年版として作成・発刊した。これに、本年6月に義務化された食品表示基準、栄養成分表示などと全国乾麺協同組合連合会表示等ガイドラインを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)

食卓に、あたらしい風。日東富士製粉 since 1914

# 天壇真

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「めんちから」。

【力強いコシのある食感】  
手打製法にこだわった小麦粉でコシと弾力のある食感を引き出します。コシももちもちとした食感が特徴です。

【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。

【上品な小麦の旨みと風味】  
上質な小麦とこだわりの製法で仕上げました。

手打ちうどん・茹で麺・冷凍麺・乾麺

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) 3277-2904  
<http://www.showa-sangyo.co.jp>

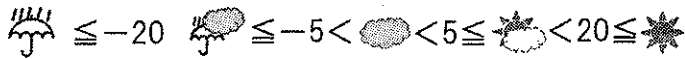
設備投資DI (修正見通し:7月)	▲4.5	▲3.8	3.2	3.3	3.3	8.9	10.9	9.9	8.4	6.1	▲11.2
設備投資DI (修正見通し:1月)	▲18.1	▲10.5	▲4.8	▲1.1	3.1	▲1.2	8.4	5.8	6.7	7.0	0.5

( )は前回の差

【参考】景況DI (業種別詳細)

業種/業態	景況		売上高		経常利益		資金繰り	
	令和2年 下半期	令和3年 上半期	令和2年 下半期	令和3年 上半期	令和2年 下半期	令和3年 上半期	令和2年 下半期	令和3年 上半期
製 業								
食肉加工品	▲11.6	▲19.5	▲15.5	▲19.3	▲15.4	▲25.9	▲3.9	▲13.4
牛乳・乳製品	16.9	5.3	15.6	9.2	23.4	7.9	11.7	▲1.3
水産食品	▲29.7	▲18.0	▲48.5	▲21.0	▲27.9	▲18.2	▲12.7	▲14.8
農産保存食品	▲26.9	▲24.8	▲35.7	▲23.0	▲31.2	▲30.3	▲19.8	▲21.1
調味料	▲29.8	▲32.0	▲41.0	▲22.4	▲30.2	▲25.3	▲18.1	▲18.3
糖類	0.0	▲5.6	66.6	▲16.7	50.0	0.0	16.7	0.0
精穀・製粉	▲37.7	▲35.3	▲55.6	▲40.7	▲38.9	▲48.2	▲18.5	▲16.9
パン	▲39.3	▲18.0	▲66.7	▲28.2	▲38.4	▲10.3	▲12.8	▲15.4
菓子	▲45.3	▲29.1	▲56.5	▲28.0	▲51.2	▲26.7	▲28.1	▲29.6
油	▲52.1	▲22.9	▲81.3	▲25.0	▲55.3	▲31.9	▲18.8	▲12.5
めん類	1.6	▲17.6	1.6	▲16.4	▲1.7	▲21.6	5.0	▲14.7
冷凍食品	▲10.7	▲4.6	▲13.6	▲5.2	▲10.2	▲6.9	▲8.4	▲1.8
炊飯・そら菜	▲31.2	▲11.6	▲39.7	▲9.5	▲25.4	▲9.5	▲28.6	▲15.9
飲料	▲40.1	▲27.9	▲57.2	▲26.6	▲40.8	▲30.6	▲22.4	▲24.5
酒類	▲55.2	▲35.3	▲77.1	▲40.7	▲63.3	▲40.1	▲26.3	▲25.1
その他	▲29.5	▲23.5	▲38.6	▲25.2	▲24.9	▲26.7	▲24.9	▲19.5
(製業計)①	▲29.4	▲21.5	▲41.9	▲22.9	▲30.0	▲23.6	▲16.2	▲18.0
卸 業								
各種商品	▲43.8	▲26.8	▲55.6	▲34.6	▲55.6	▲32.1	▲18.1	▲13.6
穀類・豆類	▲41.4	▲39.6	▲51.9	▲48.1	▲58.5	▲55.7	▲19.8	▲16.7
青果物	7.1	▲23.3	8.6	▲23.5	11.0	▲32.0	1.8	▲14.3
食肉	▲26.7	▲16.9	▲49.1	▲12.7	▲18.1	▲23.6	▲13.0	▲14.5
生鮮魚介	▲49.8	▲43.3	▲78.9	▲53.4	▲54.9	▲49.1	▲15.6	▲27.4
その他生鮮品	▲40.0	▲40.0	▲48.0	▲44.0	▲40.0	▲44.0	▲32.0	▲32.0
その他炊食品	▲30.8	▲33.5	▲55.2	▲47.4	▲34.7	▲38.6	▲2.6	▲14.6
(卸業計)②	▲25.2	▲30.5	▲38.5	▲35.8	▲28.0	▲38.2	▲9.1	▲17.6
販 売								
うち市場卸	▲1.8	▲1.7	▲2.2	▲4.2	▲19.9	▲50.0	▲4.2	▲20.8
うち市場卸売	▲20.4	▲33.5	▲34.5	▲39.1	▲14.2	▲41.1	▲12.5	▲21.4
うち市場卸	▲18.9	▲36.6	▲22.8	▲38.0	▲21.4	▲45.6	▲12.5	▲26.3
(小売業計)③	▲30.4	▲20.2	▲30.3	▲27.5	▲42.4	▲22.2	▲18.5	▲11.0
(飲食業)④	▲55.9	▲18.6	▲85.0	▲15.2	▲67.1	▲20.5	▲45.6	▲20.2
(食品産業計)①~④計	▲24.5	▲23.4	▲36.4	▲26.1	▲24.5	▲26.8	▲12.5	▲17.4

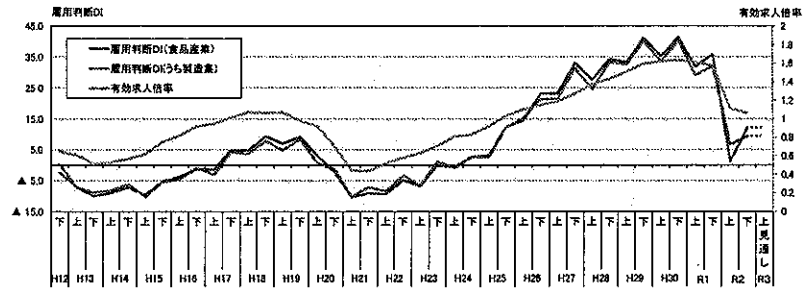
お天気マークは、DI値によって次のとおりとしています。



※日本政策金融公庫調べ

雇用判断DI (「不足」の割合から「過剰」の割合を引いた値)

【実績】  
 -令和2年下半期の雇用判断DIは前調査(令和2年上半期)で大幅に低下したものの、今回調査では10.8ポイント上昇し12.0となった。  
 【見通し】  
 -令和3年上半期の雇用判断DIは0.3ポイント上昇し12.3となる見通し。

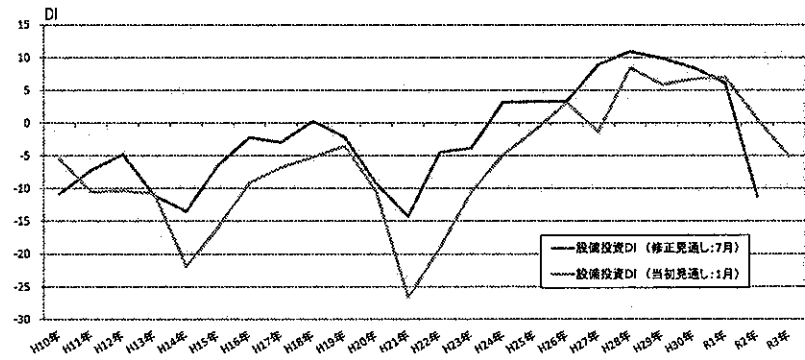


食品産業	33.0	27.8	34.2	33.4	41.2	35.2	41.3	31.8	35.0	1.2	12.0(+10.8)	12.3(+0.3)
その他産業	31.3	24.7	33.0	32.6	40.1	33.5	40.3	28.0	32.2	0.7	9.3(+2.6)	9.5(+0.2)

( )は前回の差

設備投資DI (「増加」の割合から「減少」の割合を引いた値)

・設備投資DI(令和3年1月時点の令和3年通年の設備投資見通し)は▲5.1となった。



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

そうめん  
やっぱり  
揖保乃系

八木莉可子

ひやむぎ 400g 上級品 300g

揖保乃系 兵庫県産小麦製粉協同組合

**麺も喜ぶこの効果!** 美味しさをお手伝い

まずはお試しください日本コロイド

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  
http://www.nippon-colloid.co.jp 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

全国乾麺協同組合連合会組合員の皆さまへ 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す。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」をご用意しておりますので、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4-1-23 三田ビル4F  
TEL: 03-5439-2380 (平日/10時~18時) FAX: 03-5439-2380

＜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3-5-19 あいおいニッセイ同和損保 日本橋本社ビル  
TEL: 03-6734-9608 FAX: 03-6734-9609

2020年9月第4版 820-102319

# 統計のページ

## 乾めんの生産量

単位:トン

品 種	1月	
うどん	1,845	92.6%
ひらめん	372	129.6%
ひやむぎ	1,565	146.3%
そうめん	2,541	89.6%
そば	2,456	83.0%
干中華	1,673	125.6%
手延べ	5,756	92.6%
合 計	16,208	97.1%

※%は前年同月(同期)比

## 生麺の生産量

単位:トン

品 種	1月	
うどん	21,991	98.4%
生 麺	1,632	115.2%
茹 麺	20,359	97.2%
中 華 麺	29,737	101.7%
生 麺	11,916	104.8%
茹 麺	8,204	94.7%
蒸 麺	8,306	103.3%
皮 類	1,311	112.8%
そ ば	5,916	93.1%
生 麺	1,234	113.9%
茹 麺	4,682	88.8%
合 計	57,644	99.5%

※冷凍麺生産量を含む  
※%は前年同月(同期)比

## 麦加工食品の生産量

単位:千トン

業 種	1月	
小麦粉	343	97.4%
パン	103	101.7%
食パン	49	101.3%
菓子パン	35	104.8%
その他パン	20	97.6%
麺類	123	102.2%
生麺(冷凍含)	58	99.5%
乾めん	16	97.6%
即席麺	37	110.2%
パスタ	13	100.0%
パン粉	-	-
ビスケット	19	96.9%
プレミックス	26	94.9%

(社)食品需給研究センター調べ  
※%は前年同月(同期)比

## めんの都道府県庁所在市別1世帯当たり支出金額

(単位:円)

市 名	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	235 91%	124 182%	111 101%	289 86%	464 110%	184 143%	55 134%
青森市	367 124%	53 68%	103 121%	425 79%	491 86%	134 83%	28 76%
盛岡市	299 122%	54 83%	124 168%	544 160%	641 132%	147 150%	83 92%
仙台市	239 88%	57 50%	140 222%	317 117%	587 159%	179 103%	64 74%
秋田市	316 114%	153 121%	106 91%	402 114%	568 132%	215 224%	36 58%
山形市	439 144%	157 84%	105 86%	474 127%	652 147%	180 105%	103 126%
福島市	301 111%	54 95%	89 91%	403 161%	620 126%	157 90%	118 105%
水戸市	275 105%	52 24%	116 110%	464 193%	545 168%	155 196%	70 74%
宇都宮市	291 95%	40 133%	142 148%	357 95%	515 129%	147 92%	96 97%
前橋市	369 105%	67 85%	108 115%	381 111%	403 106%	209 115%	71 296%
さいたま市	318 83%	132 169%	149 118%	412 138%	437 109%	201 153%	75 74%
千葉市	377 161%	112 190%	157 169%	381 137%	463 154%	253 176%	47 75%
東京都区内	297 116%	73 174%	153 131%	394 145%	371 125%	199 160%	103 132%
横浜市	297 111%	164 443%	158 137%	322 108%	486 125%	175 113%	154 188%
川崎市	248 95%	56 509%	134 160%	339 126%	461 120%	155 135%	89 141%
相模原市	314 96%	25 14%	126 147%	321 121%	532 87%	183 110%	70 121%
新潟市	302 131%	97 115%	111 111%	342 112%	468 77%	268 110%	53 88%
富山市	281 118%	53 379%	104 113%	334 123%	537 121%	340 283%	43 67%
金沢市	243 80%	20 500%	144 155%	364 88%	473 141%	170 98%	64 156%
福井市	359 99%	30 35%	114 109%	320 99%	504 163%	245 166%	36 189%
甲府市	419 128%	39 229%	129 143%	448 125%	625 156%	210 119%	95 207%
長野市	302 84%	39 21%	34 40%	265 96%	359 114%	147 175%	70 91%
岐阜市	282 91%	33 89%	93 90%	279 115%	508 122%	219 143%	33 48%
静岡市	228 93%	35 66%	77 69%	358 104%	387 104%	188 181%	61 98%
浜松市	308 121%	21 78%	120 164%	269 109%	413 100%	140 147%	72 189%
名古屋市中区	457 166%	51 131%	109 130%	313 125%	362 112%	147 118%	73 140%
津市	355 118%	43 126%	138 122%	369 136%	337 108%	217 136%	36 88%
大津市	473 146%	17 31%	110 138%	392 161%	421 129%	170 96%	40 89%
京都市	344 122%	48 48%	85 112%	368 161%	292 136%	210 124%	41 132%
大阪市	380 155%	24 185%	88 215%	261 108%	520 109%	267 138%	52 137%
堺市	383 134%	40 182%	103 191%	363 132%	493 186%	224 195%	109 474%
神戸市	308 126%	31 194%	87 78%	311 114%	407 129%	156 92%	109 279%
奈良市	318 96%	72 480%	119 109%	299 84%	294 88%	218 164%	54 98%
和歌山市	280 92%	75 179%	54 95%	287 113%	408 134%	228 163%	25 93%
鳥取市	315 121%	78 126%	110 149%	273 105%	377 66%	271 116%	43 123%
松江市	329 136%	26 130%	106 133%	408 156%	540 174%	236 202%	33 94%
岡山市	299 104%	19 27%	128 105%	311 123%	486 120%	240 173%	58 121%
広島市	270 106%	10 53%	118 179%	325 109%	378 162%	178 123%	57 108%
山口市	273 103%	42 350%	79 88%	201 98%	651 156%	234 89%	42 105%
徳島市	324 101%	62 282%	137 161%	286 112%	394 98%	221 85%	51 232%
高松市	522 94%	40 18%	111 132%	365 140%	521 113%	300 140%	39 156%
松山市	241 72%	90 750%	132 143%	329 110%	408 107%	229 94%	44 105%
高知市	252 94%	14 18%	65 74%	271 123%	468 108%	274 126%	28 88%
北九州市	237 93%	32 44%	130 151%	403 174%	358 115%	238 165%	45 161%
福岡市	207 79%	34 200%	88 89%	231 102%	448 142%	271 190%	92 219%
佐賀市	210 104%	40 89%	124 151%	435 192%	460 128%	205 119%	36 100%
長崎市	229 91%	51 59%	110 141%	208 101%	483 170%	294 258%	51 155%
熊本市	268 124%	18 22%	96 120%	271 136%	394 108%	191 87%	52 90%
大分市	279 106%	61 218%	90 120%	275 108%	404 120%	195 85%	28 147%
宮崎市	211 78%	38 119%	138 127%	298 101%	371 113%	257 172%	39 156%
鹿児島市	200 77%	36 124%	77 88%	394 171%	335 90%	142 137%	20 87%
那覇市	322 189%	39 89%	102 129%	293 96%	668 242%	266 211%	27 63%

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。アルファード。 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。

総務省統計局調べ

財務省貿易統計関税局調べ

## 乾めんの輸入と輸出

月	輸 入		輸 出	
	金額	数量	金額	数量
1月	-	-	822.3トン	257,608千円
前年同月(10月)	-	-	116.0%	105.1%

※%は前年同月(同期)比

**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  
原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。

**株式会社ケツト科学研究所**

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)8323-4581 札幌支店 (011)811-9441 仙台支店 (022)215-8808 名古屋支店 (052)551-2929 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でお願いします。URL <http://www.kett.co.jp/> E-mail [sales@kett.co.jp](mailto:sales@kett.co.jp)

**播 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する一般知識を、できるだけ平易にまとめた入門書です。

