



全国乾麺新聞

発行所
全国乾麺新聞社
郵便番号 103-0028
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

「そうめんの日」に今年も支援



—昨年：子ども食堂支援—



—昨年：医療関係へ—

開けなかった。会員、役員
の皆様の理解をいただき
書面で開催をさせていただ
いてきています。今後リモ
ト会議ができるよう準備を
している。昨年の今頃は、
単身者も特需で乾めん、消
費量が久しぶりに伸びた。
今年は、昨年に比べ落ち着
いてきた感じが否めない。そ
うめんの日PRは、
新型コロナウイルスの感染
拡大が収まっていらないと
から、開催が迫っている今
年7月7日の「そうめんの
日」のサンプリング開催を
断念し、昨年と同じく、今
年もコロナ禍で困難してい
る人たちの支援をするこ
とに変更し「そうめんの日」
をアピールしたいとしてい
る。次号に記事掲載予定)

役員会開催



—全乾麺・KFC—
一柄木田会長あいさつ—

全乾麺・KFC(会長柄木
田豊氏)は6月22日、役員会
を開催した。3月に予定し
ていた定時総会が、新型コ
ロナウイルスの感染拡大の
ため緊急事態宣言が発令さ
れ、やむを得ず書面総会と
して開催。令和2年度収支
決算及び令和3年度事業計
画(収支予算)任期満了によ
る改選も実施、全員再選と
なり、全ての議案について
承認された。そして、令和3
年度の事業について審議を
する。役員会が、よう
やく開催の運びとなった。
再選となった柄木田会長
は「新型コロナウイルスの
感染拡大で開催が危なけ
るが、東京の緊急事態宣言
が解除され、まん延防止に
替わったが、久しぶりの役
員会が開催できた。昨年
は、コロナ禍で事業ができ
なかつたが、ワクチン接種
も進み、秋には全体会議、
勉強会を開催できるのでは
とあるので協議して欲し
い」と挨拶した。
役員会では、令和3年度
事業について審議し、新型
コロナウイルスの感染拡大
状況をみながら、全体会

国際食品工業展 開催

—日本食品機械工業会—

一般社団法人日本食品機
械工業会では、FOOMA
JAPAN 2021
(国際食品展示会)を6月
1日(火)から4日(金)
まで愛知スカイエキスポで
開催した。今年のテーマは
「食の安全・安心」に
関心が高まる中、食品機械
の最先端テクノロジー、製
品、サービスをを通して、食
の技術が拓く、ゆたかな未
来を提案した。
新型コロナウイルス感染
拡大が続く中での開催で
入場は登録制としていた。
4日間の来場者は2万24
20人であった。

「特定技能」資格者増加

—導入から2年が経過—

出入国在留管理庁では、
中小・小規模事業者をはじめ
めとした労働力不足の深刻
化に対応して出入国管理法
を改正し、2019年4月
に開始している。内容は、
生産性向上や国内人材確保
のための取組を行ってまな
お、人材を確保することが
困難な状況にある産業上の
分野において、一定の専門
性・技能を有し即戦力とな
る外国人を受け入れていく
仕組みを構築するために、
特定技能制度を創設したも
のである。
5年間働ける在留資格の
取得制度で、これを取得す
るには国内で実施する分
野別の技能試験と日本語試
験を受け合格するか、3年
間の技能実習を修了する必
要がある。
新型コロナウイルスの水
際対策で海外から入国はで
きない状況にあるが、導入
から2年が経過し国内で技
能実習を経て資格を取得す
る者が増加しているよう
だ。当初年々比べても特定
技能資格で在留する者は増
加して、資格取得方法
別では全体の8割以上が技
能実習修了者で試験合格の
取得者を大きく上回ってい
る。

議、勉強会を合同で開催す
ることを決めた。開催時期
は11月を予定。場所につい
ては、前年中止となった金
沢開催を役員へ賛否のアン
ケートを実施して決めた
とした。

祝日に注意

7月と8月と
10月が祝日変更

今年の7月、8月、10月
の祝日が変更になってい
る。変更の理由は、東京オ
リンピック。2020年に
開催予定だった昨年も祝日
が変更されていた。変更

7 July 2021

27	28	29	30	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

七夕

4月後半から
田植えが南
下。筆者の住
む千葉県では、
4月下旬から
田植えが始まり、新米の収
穫は8月末と早い。昨年か
ら新型コロナウイルスの感
染拡大の影響で東京都外へ
行く機会が激減している
が、以前、岡山へ行き、6
月の田植えをみて驚いたこ
とを思い出した。▼新型コ
ロナウイルスのワクチン接
種が、医療関係、高齢者か
ら順次行われている。俄か
に接種率アップがニュース
で流れる。オリンピック開
催を念頭に置いた対応で
あることは否めない感じ
だ。▼変異株が感染拡大の
原因と報道されているが、
島国の日本で何故に開催を
強行するのかと思う。そこ
で心配なのが海外からの入
国を受け入れていること。

は、7月19日の海の日が7
月22日、10月11日のスポー
ツの日が7月23日、8月11
日の山の日が8月8日で、
それぞれ今年も横滑りで変
更されている。祝日の変更
は、カレンダーや手帳に反
映されていないことが多
く、注意が必要だ。
▼ところで、不
思議なことは、日本独自の
ワクチンがないこと。ワク
チンの2回接種。いずれに
しても自ら感染から守り、
気を長く持つて対応するこ
としかないのか。このよう
な環境で、夏季オリンピック
ク、パラリンピックが1カ
月を切った。どうやらオリ
ンピック開催ありきで、新
型コロナウイルス対応のな
りふり構わぬワクチン接種
の拡大。もっと早く出来な
かったか。ゲスな考えが頭
をよぎる。▼オリンピック
を誘致するときに、「おも
てなし」の言葉が流
行語となったが、早々に外
国からの観戦は「お・こ
と・わ・り」となった。4
年に一度のオリンピックだ
から選手たちには可哀そう
だが、同じ人間として、区
別なく命は地球より重いと
思っ、新型コロナウイルス
の感染拡大の終息をお互
いに頑張り、祈り、政治も
頑張っ欲しいものです。

一梅雨

6月は、1年で最も日が長い月。
今年の夏至は6月21日。梅雨で薄暗
く、日の長さが薄れやすくなる
月。日差しと言え、1年のなかで
もっとも紫外線が強い月のような。
梅雨時期に咲く紫陽花に紫の文字が
あるのも頷ける。勤め人にとって残
念なのは、1年で祝日が1日もない
月。今年の梅雨は、5月中旬頃に早
くも梅雨入りして、明けた。桜前線
の移動も早く、季節の移り変わりが
早かった。

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、
弾性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の良さが
特長のそばつなぎ用粉です。

株式会社 ニッポン

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
東京支店 TEL.(03)3350-3904 大阪支店 TEL.(06)6449-5745 福岡支店 TEL.(092)451-5711
仙台支店 TEL.(022)711-1157 札幌支店 TEL.(011)261-2481

おいしいめん作りは
まず小麦粉選りから。

日清製粉

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U

日清製粉株式会社 営業本部営業部 〒101-8111 東京都千代田区神田錦町1-25 TEL.03(5282)6360
会社副業務用お役立ちサイト e-食Club https://www.e-sousyoku.com

(標準値)灰分 0.36%
粗蛋白 8.5%
(重量)NET 25kg



**職人の技と
力を引き立てる、
日本麵用粉**

めんのちから

【力強いコシのある食感】

手打製法に最適な小麦粉で、フツと弾力の強い食感を引き出します。その為もあり、茹で伸びのよい麺が得られます。

【明るく黄色い色のある色相】

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】

上質な小麦と挽き方にこだわりました。

食感の水ジヨコング(イメージ)



【手打ちうどん・茹で麺・冷凍麺・乾麺】

昭和産業株式会社

本社 東京都千代田区内神田2-2-1 TEL. (03) 3257-2904
 東京河津ビル TEL. (03) 3257-2904

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

分析値：水分0.35% 蛋白8.6%

食品等事業者の皆さまへ

食の安全のために

食品衛生法が改正されました

令和3年6月1日施行

●食品衛生法は、飲食による健康被害の発生を防止するための法律です。

●食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して食品の安全を確保するため、平成年に改正を行いました。周知や経過措置の期間が終了し、令和3年6月1日から完全施行します。

●営業許可申請、営業届出、リコール情報の報告はオンラインでの手続きが可能です。

“HACCPに沿った衛生管理”を制度化

一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を、原則として全ての食品等事業者に求めます。衛生管理計画を作成し、実施状況の記録を保管してください。

小規模事業者等は、厚生労働省ホームページで公表している手引書を参考に、簡略化したアプローチで取り組むことができます。

HACCP (ハサップ)

原料の受け入れから製造・調理、製品の出荷までの一連の工程や貯蔵、販売において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危険要因を科学的根拠に基づいて管理する方法

“営業許可制度”の見直しと“営業届出制度”の創設

営業許可制度の見直し

食中毒等のリスクや、食品産業の実態を踏まえ、営業許可が必要な業種の見直しを行いました。既存の営業者には業種に応じて、経過措置があります。

経過措置 (例)

・新たに営業許可業種となる業種の営業者で、令和3年6月1日時点で営業している営業者の方は、営業許可の取得に3年の猶予期間があります。
・既存の営業許可は期限まで有効です (下記の届出業種となる場合は届出不要です)。

営業届出制度の創設

HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴い、食品等事業者を把握できるよう、営業の届出制度を創設しました。

「許可営業」と「届出対象外営業」以外の営業を営んでいる場合には、管轄の保健所に営業届出を行ってください。なお、許可営業者が届出営業も営む場合にも届出が必要です。

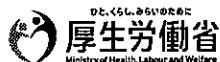
経過措置 (例)

令和3年6月1日時点で営業している営業者の方は令和3年11月30日までに届出を行う必要があります

食品等の“リコール情報”の報告を義務化

営業者が食品等の自主回収 (リコール) を行う場合に、自治体を通じて国へ報告する仕組みを作り、リコール情報の報告を義務化しました。営業者は、回収に着手した旨、回収の状況を所管の自治体に届け出なければなりません。

届出された情報は一覧化してホームページ等で公表されます。



そうめん
やっぱり
揖保乃系
モデル名 八木莉可子
ひやもぎ 400g 上級品 300g
揖保乃系 兵庫県手延素麺協同組合

麺も喜ぶこの効果!

まずはお試し下さい日本コロイド

美味しさをお手伝い

活性小麦蛋白

天然パウダー



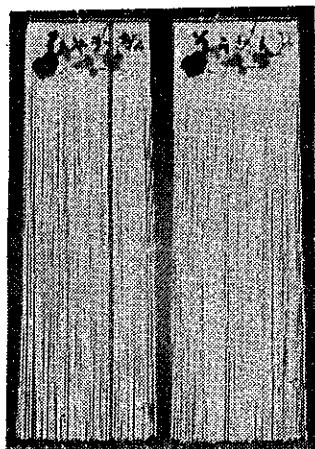
麺質改良剤

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



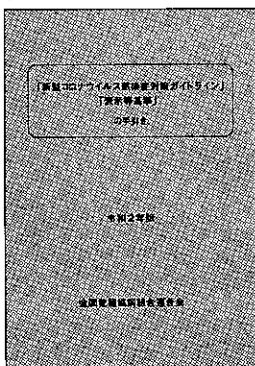
売場のディスプレイに

「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

「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)

統計のページ

めんの都道府県庁所在地市別1世帯当り支出金額

令和3年 2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	212	70%	96	122%	107	78%	291	77%	450	78%	148	64%	56	106%
青森市	228	80%	66	66%	103	74%	336	52%	459	80%	153	85%	58	97%
盛岡市	247	77%	86	67%	95	67%	480	122%	403	74%	119	71%	75	114%
仙台市	273	137%	46	52%	140	112%	285	92%	647	132%	210	104%	67	103%
秋田市	281	128%	75	88%	89	139%	322	88%	399	97%	166	92%	45	56%
山形市	344	104%	159	127%	110	125%	387	121%	565	103%	169	107%	95	114%
福島市	202	68%	50	76%	129	148%	306	92%	696	130%	136	100%	106	147%
水戸市	229	85%	63	274%	138	124%	323	135%	514	157%	107	127%	56	119%
宇都宮市	244	87%	44	83%	110	77%	304	107%	564	131%	130	68%	31	48%
前橋市	336	101%	55	125%	90	67%	329	94%	437	85%	127	79%	62	148%
さいたま市	320	90%	104	163%	93	66%	298	74%	379	75%	127	66%	73	87%
千葉市	294	98%	106	106%	119	102%	399	119%	522	147%	142	63%	55	67%
東京都区内	222	93%	109	191%	143	84%	333	105%	432	123%	208	132%	100	116%
横浜市	242	100%	88	138%	144	126%	266	84%	380	98%	250	171%	127	118%
川崎市	243	131%	53	133%	105	91%	364	105%	579	129%	178	96%	95	136%
相模原市	246	74%	25	40%	130	109%	283	87%	452	102%	150	82%	95	158%
新潟市	211	88%	128	106%	130	84%	268	77%	559	95%	174	73%	61	90%
富山市	253	99%	63	97%	123	102%	323	84%	519	113%	285	122%	47	66%
金沢市	229	84%	37	264%	125	98%	319	88%	348	98%	192	91%	60	87%
福井市	234	64%	23	33%	106	89%	203	54%	390	132%	140	47%	36	106%
甲府市	327	96%	33	80%	82	77%	328	103%	467	119%	176	91%	62	113%
長野市	278	80%	25	48%	110	73%	229	73%	285	56%	139	69%	69	87%
岐阜市	289	104%	9	41%	90	76%	300	127%	472	123%	147	84%	34	92%
静岡市	267	104%	42	39%	107	80%	357	99%	434	130%	215	143%	96	135%
浜松市	274	119%	65	56%	108	107%	272	107%	466	132%	147	120%	65	138%
名古屋市	269	91%	24	77%	107	77%	337	99%	477	117%	171	77%	81	113%
津市	347	152%	25	34%	110	87%	348	100%	314	73%	129	83%	41	89%
大津市	361	143%	35	92%	88	68%	389	116%	430	99%	165	96%	58	114%
京都市	332	119%	14	23%	136	97%	246	79%	298	121%	132	69%	38	88%
大阪市	283	84%	15	15%	113	140%	272	106%	473	82%	226	130%	46	112%
堺市	309	117%	46	256%	77	93%	375	138%	407	87%	209	148%	50	128%
神戸市	274	107%	27	386%	81	104%	337	116%	307	82%	196	127%	112	130%
奈良市	241	74%	38	211%	70	74%	276	82%	338	85%	117	52%	43	78%
和歌山市	290	110%	16	145%	99	148%	319	118%	393	117%	185	158%	62	121%
鳥取市	264	106%	26	124%	103	95%	225	67%	435	76%	300	128%	38	97%
松江市	229	75%	33	127%	120	97%	281	106%	363	112%	144	92%	28	117%
岡山市	317	114%	19	100%	114	74%	297	116%	396	106%	180	93%	48	253%
広島市	302	119%	96	267%	133	122%	355	126%	328	92%	257	125%	50	102%
山口市	214	74%	25	66%	75	72%	216	106%	509	118%	183	105%	27	63%
徳島市	238	70%	28	100%	107	123%	232	89%	420	120%	205	110%	32	246%
高松市	503	107%	52	87%	99	95%	321	107%	509	128%	268	151%	31	103%
松山市	308	88%	12	28%	83	100%	309	97%	403	159%	216	145%	35	74%
高知市	230	86%	17	61%	70	58%	269	96%	517	140%	279	107%	17	61%
北九州市	235	93%	62	124%	123	96%	304	106%	337	87%	210	94%	84	111%
福岡市	188	79%	60	103%	70	39%	250	95%	449	125%	195	116%	32	94%
佐賀市	192	86%	43	139%	89	84%	392	173%	421	96%	150	57%	43	98%
長崎市	210	92%	28	34%	97	88%	204	68%	458	105%	272	144%	43	108%
熊本市	182	79%	59	151%	107	88%	206	96%	348	73%	160	55%	47	102%
大分市	200	105%	39	85%	77	78%	243	108%	341	71%	151	62%	54	106%
宮崎市	151	41%	41	98%	68	53%	237	72%	389	113%	237	117%	51	128%
鹿児島市	187	79%	45	74%	71	81%	318	141%	323	95%	153	88%	9	20%
那覇市	200	141%	53	123%	84	125%	277	94%	373	93%	253	173%	35	140%

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(ギョウザ他)・ビーフン。

総務省統計局調べ

麦加工食品の生産量

単位:千トン

業種	2月	1~2月
小麦粉	337 92.8%	680 95.1%
パン	95 93.5%	198 97.6%
食パン	44 92.9%	93 97.1%
菓子パン	32 94.4%	66 99.6%
その他パン	19 93.5%	39 95.6%
麺類	122 101.4%	246 101.8%
生麺(冷凍含)	58 104.0%	115 101.7%
乾めん	18 99.9%	34 98.8%
即席麺	35 100.1%	71 105.1%
パスタ	12 95.0%	25 97.6%
パン粉	-	-
ビスケット	21 102.2%	40 99.6%
プレミックス	26 94.0%	52 94.4%

(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	2月	1~2月
うどん	2,040 104.3%	3,885 98.4%
ひらめん	320 127.5%	692 128.6%
ひやむぎ	1,672 92.7%	3,237 112.6%
そうめん	2,511 103.0%	5,052 95.8%
そば	3,019 99.1%	5,475 91.2%
干中華	2,046 104.8%	3,719 113.2%
手延べ	6,382 98.7%	12,138 95.7%
合 計	17,990 100.4%	34,198 98.8%

※%は前年同月(同期)比

生麺の生産量

単位:トン

品 種	2月	1~2月
うどん	20,463 108.7%	42,454 103.1%
生 麺	1,477 105.3%	3,109 110.3%
茹 麺	18,986 109.0%	39,345 102.6%
中 華 麺	30,478 99.7%	60,215 100.7%
生 麺	11,631 99.3%	23,547 102.0%
茹 麺	9,251 100.1%	17,455 97.5%
蒸 麺	8,146 98.0%	16,452 100.6%
皮 類	1,450 112.2%	2,761 112.5%
そ ば	6,807 111.8%	12,723 102.2%
生 麺	1,204 100.6%	2,438 106.9%
茹 麺	5,603 114.5%	10,285 101.2%
合 計	57,748 104.1%	115,392 101.7%

※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
2月	10.1トン 2,932千円	940トン 322,787千円
1~2月	- -	90.7% 91.0%
1~2月	10.1トン 2,932千円	1,763トン 580,395千円
	- -	101.0% 96.8%

※%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。



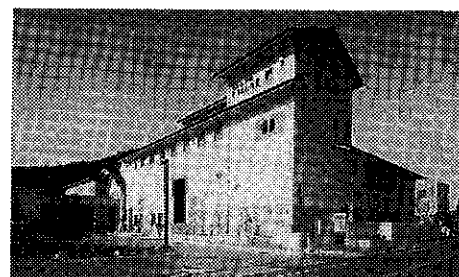
株式会社ケット科学研究所

東京本社 東京都大田区南馬込1-8-1 143-8507 TEL(03)3776-1111
大阪支店(06)8323-4581 札幌支店(011)811-8441 仙台支店(022)215-8808 名古屋支店(052)551-2829 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でお願いいたします。URL <http://www.kett.co.jp/> E-mail sales@kett.co.jp



揖保乃衆

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。