

日本農林規格の見直しについて

「手延べ干しめん」

手延べ干しめんの日本農林規格の見直しについて（案）

平成 20 年 6 月 27 日

農 林 水 産 省

1 趣旨

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和 25 年法律第 175 号）第 10 条の規定及び「JAS 規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準」（平成 17 年 8 月農林物資規格調査会決定）に基づき、手延べ干しめんの日本農林規格（平成 16 年 6 月 18 日農林水産省告示第 1189 号）について、特色規格の性格を有するものとして、所要の見直しを行う。

2 内容

現在の製造の実情等を踏まえ、熟成期間について、かけば工程と小引き工程の間の工程における最低熟成期間を「1 時間」に短縮する等の改正を行う。

手延べ干しめんについて

1 規格の位置づけ

手延べ干しめんは、手作業の工程及び熟成期間等に明確な特色があり、手延べ干しめんの日本農林規格は「特色規格」として位置づけられる。

2 生産状況及び規格の利用実態

・製造業者数：1，500（うち、JAS格付業者数：3）

（単位：トン）

種 類		H 1 7	H 1 8
手延べうどん	生産数量	4,638	3,178
	格付数量	57	45
	格付率(%)	1.2	1.4
手延べひやむぎ	生産数量	4,010	3,379
	格付数量	0	0
	格付率(%)	0.0	0.0
手延べそうめん	生産数量	54,137	44,037
	格付数量	2	2
	格付率(%)	0.0	0.0
合 計	生産数量	62,785	50,594
	格付数量	59	47
	格付率(%)	0.1	0.1

・他法令での引用は特になし

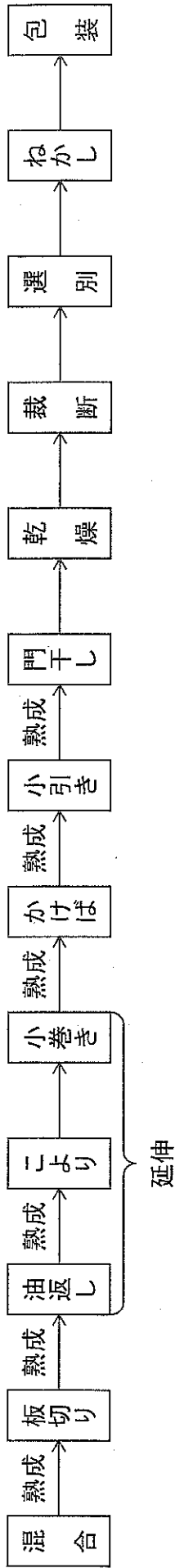
3 将来の見通し

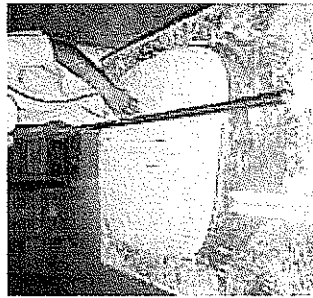
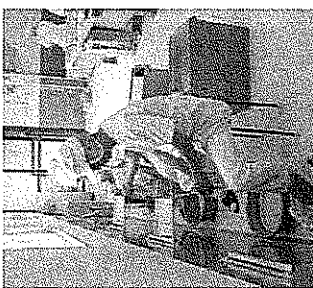
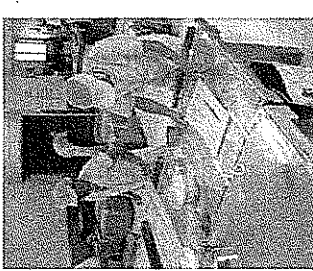
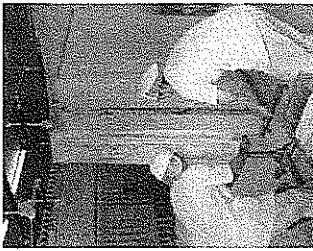
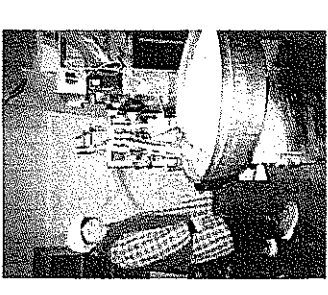
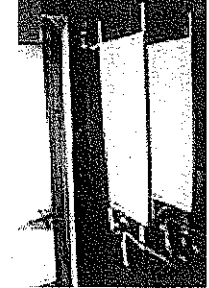
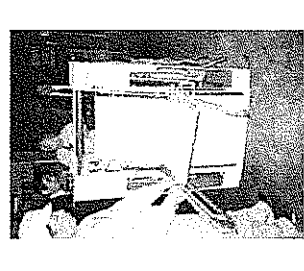
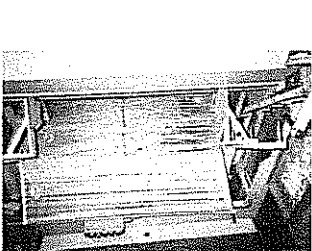
生産数量は減少傾向にあり減少すると思われるが、格付数量はこの改正により増加すると思われる。

4 国際的な規格の動向

特になし

手延べ干しめんの製造工程



	混合	板切り	延伸	かけば	小引き	門干し
JAS規格		熟成6時間（長径1.7mm以上は3時間）以上			熟成3時間以上	熟成12時間以上
	原材：小麦粉、食塩 加水率：45%以上				すべて手作業でめん線を引き延ばすこと	
手作業						
機械作業						

手延べ干しめんの日本農林規格の改正概要

1 定義の変更

(改正内容)

- ・ 製造の実態を踏まえ、「食塩及び水」を「食塩水」に変更する。
- ・ めんの形状については、規定する必要がないことから削除する。

(定義)

用 語	改 正 案	現 行
手延べ干しめん	次に掲げるものをいう。 1 小麦粉に <u>食塩水</u> を加えて練り合わせた後、食用植物油又はでん粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、第3条の規格を満たす方法により生産されたもの	次に掲げるものをいう。 1 小麦粉に <u>食塩及び水</u> を加えて練り合せた後、食用植物油又はでん粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばして <u>丸棒状又は帯状のめん</u> とし、乾燥したものであって、第3条の規格を満たす方法により生産されたもの

2 手延べ干しめんの規格の変更

(改正内容)

- ・ 定義と同様に「食塩及び水」を「食塩水」に変更する。
- ・ 手延べ干しめんの製造の実態を踏まえ、かけば工程と小引き工程の間の工程における最低熟成期間を「1時間」に変更する。

(手延べ干しめんの規格)

事 項	改 正 案	現 行
熟成期間	熟成が次の期間以上行われていること。 1 混合工程（小麦粉に <u>食塩水</u> を加えて練り合わせることをいう。）とかげば工程の間の工程における熟成については、6時間（長径を1.7mm以上に成形するものにあつては、3時間） 2 かけば工程と小引き工程の間の工程における熟成については、 <u>1時間</u>	熟成が次の期間以上行われていること。 1 混合工程（小麦粉に <u>食塩及び水</u> を加えて練り合わせることをいう。）とかげば工程の間の工程における熟成については、6時間（長径を1.7mm以上に成形するものにあつては、3時間） 2 かけば工程と小引き工程の間の工程における熟成については、 <u>3時間</u>

手延べ干しめんの日本農林規格（平成１６年６月１８日農林水産省告示第１１８９号）一部改正新旧対照表

改 正 案	現 行																
（適用の範囲） 第１条 〔略〕 （定義） 第２条 この規格において、次の表の左欄の掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table border="1"> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> <tr> <td>手延べ干しめん</td><td>次に掲げるものをいう。 １ 小麦粉に食塩水を加えて練り合せた後、食用植物油又はでん粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、第３条の規格を満たす方法により生産されたもの ２ 〔略〕</td></tr> <tr> <td>熟成</td><td>〔略〕</td></tr> </table>	用 語	定 義	手延べ干しめん	次に掲げるものをいう。 １ 小麦粉に食塩水を加えて練り合せた後、食用植物油又はでん粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、第３条の規格を満たす方法により生産されたもの ２ 〔略〕	熟成	〔略〕	（適用の範囲） 第１条 この規格は、手延べ干しめんに適用する。 （定義） 第２条 この規格において、次の表の左欄の掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table border="1"> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> <tr> <td>手延べ干しめん</td><td>次に掲げるものをいう。 １ 小麦粉に食塩及び水を加えて練り合せた後、食用植物油又はでん粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばして丸棒状又は帯状のめんとし、乾燥したものであって、第３条の規格を満たす方法により生産されたもの ２ １に調味料又はやくみを添付したもの</td></tr> <tr> <td>熟成</td><td>めんの生地又はめん線を常温で一定期間放置することにより、次に掲げる変化を生じさせることをいう。 １ めんの生地については、水分の均一化 ２ めん線については、それを引き延ばすことにより生じるグルテンの構造のゆがみの復元</td></tr> </table>	用 語	定 義	手延べ干しめん	次に掲げるものをいう。 １ 小麦粉に食塩及び水を加えて練り合せた後、食用植物油又はでん粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばして丸棒状又は帯状のめんとし、乾燥したものであって、第３条の規格を満たす方法により生産されたもの ２ １に調味料又はやくみを添付したもの	熟成	めんの生地又はめん線を常温で一定期間放置することにより、次に掲げる変化を生じさせることをいう。 １ めんの生地については、水分の均一化 ２ めん線については、それを引き延ばすことにより生じるグルテンの構造のゆがみの復元				
用 語	定 義																
手延べ干しめん	次に掲げるものをいう。 １ 小麦粉に食塩水を加えて練り合せた後、食用植物油又はでん粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、第３条の規格を満たす方法により生産されたもの ２ 〔略〕																
熟成	〔略〕																
用 語	定 義																
手延べ干しめん	次に掲げるものをいう。 １ 小麦粉に食塩及び水を加えて練り合せた後、食用植物油又はでん粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばして丸棒状又は帯状のめんとし、乾燥したものであって、第３条の規格を満たす方法により生産されたもの ２ １に調味料又はやくみを添付したもの																
熟成	めんの生地又はめん線を常温で一定期間放置することにより、次に掲げる変化を生じさせることをいう。 １ めんの生地については、水分の均一化 ２ めん線については、それを引き延ばすことにより生じるグルテンの構造のゆがみの復元																
（手延べ干しめんの規格） 第３条 手延べ干しめんの規格は、次のとおりとする。 <table border="1"> <tr> <th>事 項</th><th>基 準</th></tr> <tr> <td>小麦粉に対する食塩水の配合割合</td><td>〔略〕</td></tr> <tr> <td>手作業の工程</td><td>〔略〕</td></tr> <tr> <td>熟成期間</td><td>熟成が次の期間以上行われていること。 １ 混合工程（小麦粉に食塩水を加えて練り合わせることをいう。）とかげば工程の間の工程における熟成については、６時間（長径を１．７mm以上に成形するものにあつては、３時間） ２ かけば工程と小引き工程の間の工程における熟成については、<u>１時間</u> ３ 〔略〕</td></tr> </table>	事 項	基 準	小麦粉に対する食塩水の配合割合	〔略〕	手作業の工程	〔略〕	熟成期間	熟成が次の期間以上行われていること。 １ 混合工程（小麦粉に食塩水を加えて練り合わせることをいう。）とかげば工程の間の工程における熟成については、６時間（長径を１．７mm以上に成形するものにあつては、３時間） ２ かけば工程と小引き工程の間の工程における熟成については、 <u>１時間</u> ３ 〔略〕	（手延べ干しめんの規格） 第３条 手延べ干しめんの規格は、次のとおりとする。 <table border="1"> <tr> <th>事 項</th><th>基 準</th></tr> <tr> <td>小麦粉に対する食塩水の配合割合</td><td>４５％以上であること。</td></tr> <tr> <td>手作業の工程</td><td>小引き工程（かけば工程（よりをかけ、交ささせつつめん線を平行程^{かん}にかけることをいう。以下同じ。）を経ためん線を引き延ばすことをいう。以下同じ。）から門干し工程（乾燥用ハタを使用してめん線を引き延ばしてめんとし、乾燥することをいう。以下同じ。）までの間において、めん線を引き延ばす行為のすべてを手作業により行っていること。</td></tr> <tr> <td>熟成期間</td><td>熟成が次の期間以上行われていること。 １ 混合工程（小麦粉に食塩及び水を加えて練り合わせることをいう。）とかげば工程の間の工程における熟成については、６時間（長径を１．７mm以上に成形するものにあつては、３時間） ２ かけば工程と小引き工程の間の工程における熟成については、<u>３時間</u> ３ 小引き工程と門干し工程の間の工程及び門干し工程における熟成については、合計１２時間</td></tr> </table>	事 項	基 準	小麦粉に対する食塩水の配合割合	４５％以上であること。	手作業の工程	小引き工程（かけば工程（よりをかけ、交ささせつつめん線を平行程 ^{かん} にかけることをいう。以下同じ。）を経ためん線を引き延ばすことをいう。以下同じ。）から門干し工程（乾燥用ハタを使用してめん線を引き延ばしてめんとし、乾燥することをいう。以下同じ。）までの間において、めん線を引き延ばす行為のすべてを手作業により行っていること。	熟成期間	熟成が次の期間以上行われていること。 １ 混合工程（小麦粉に食塩及び水を加えて練り合わせることをいう。）とかげば工程の間の工程における熟成については、６時間（長径を１．７mm以上に成形するものにあつては、３時間） ２ かけば工程と小引き工程の間の工程における熟成については、 <u>３時間</u> ３ 小引き工程と門干し工程の間の工程及び門干し工程における熟成については、合計１２時間
事 項	基 準																
小麦粉に対する食塩水の配合割合	〔略〕																
手作業の工程	〔略〕																
熟成期間	熟成が次の期間以上行われていること。 １ 混合工程（小麦粉に食塩水を加えて練り合わせることをいう。）とかげば工程の間の工程における熟成については、６時間（長径を１．７mm以上に成形するものにあつては、３時間） ２ かけば工程と小引き工程の間の工程における熟成については、 <u>１時間</u> ３ 〔略〕																
事 項	基 準																
小麦粉に対する食塩水の配合割合	４５％以上であること。																
手作業の工程	小引き工程（かけば工程（よりをかけ、交ささせつつめん線を平行程 ^{かん} にかけることをいう。以下同じ。）を経ためん線を引き延ばすことをいう。以下同じ。）から門干し工程（乾燥用ハタを使用してめん線を引き延ばしてめんとし、乾燥することをいう。以下同じ。）までの間において、めん線を引き延ばす行為のすべてを手作業により行っていること。																
熟成期間	熟成が次の期間以上行われていること。 １ 混合工程（小麦粉に食塩及び水を加えて練り合わせることをいう。）とかげば工程の間の工程における熟成については、６時間（長径を１．７mm以上に成形するものにあつては、３時間） ２ かけば工程と小引き工程の間の工程における熟成については、 <u>３時間</u> ３ 小引き工程と門干し工程の間の工程及び門干し工程における熟成については、合計１２時間																