

全めん通信

発行所
全国製麺協同組合連合会
東京都江東区森下3-14-3
電話 03 (3634) 2255 (代表)
FAX 03 (3634) 1930
編集発行人
金子増男

《組合員の皆様へ》

ラーメンコンペティション 日本 2025
— 国内産小麦使用生中華麵品評会 — を開催します

《出品受付中!!》

全国製麺協同組合連合会は、製麺技術および品質の更なる向上と国内産小麦の需要拡大の推進を図ることで、業界の発展と国内農業の振興に寄与することを目的として本年度において第4回目となります国内産小麦を使用した生中華麵を対象としました品評会を開催いたします。

前回までは対象製品を国内産小麦粉100%としておりましたが、今回は、新たに国内産小麦粉70%以上使用部門を設けて実施いたします。

国内産小麦粉に他の原料(混合、添加物) 麵質改良等)等を使用したアイデア、バラエティー(多様性)に富んだ製品の紹介と、本品評会が新たな製品開発の機会となり、品質向上が図られ消費者の皆様にご喜ばれる製品造りに繋がることを期待しております。

また、今回も「ラーメン産業展(東京、大阪開催)」に出展し、品評会出品製品を展示し紹介をいたします。

組合員の皆様、本品評会へご参加(ご出品)ください。

(1) 品評会出品対象製品

1) 部門

① 国内産小麦粉100%部門

出品者が製造した国内産小麦粉100%使用の生中華麵(※)で、既存の業務用製品、市販用製品、または品評会用に製造したもの。

1. 使用副原料および添加物等は、小麦粉重量に対し3%未満であること。但し、かんすい、及び保存性を高める(細菌抑制)のために使用する添加物は上記3%未満の対象から除外する。

2. 「生」、「平生」、「生冷凍」製品に限定します。

3. 茹で時間10分以内

② 国内産小麦粉70%以上使用部門

出品者が製造した国内産小麦粉70%以上使用の生中華麵で、既存の業務用製品、市販用製品、または品評会用に製造したもの。

1. 国内産小麦粉の使用量が使用原材料等総重量(加水量除く)の70%以上である生中華麵。

国内産小麦粉以外に使用する原材料、副原料及びかんすい、保存料等の添加物等については使用原材料等総重量の30%未満であること。

2. 「生」、「平生」、「生冷凍」製品に限定します。

3. 茹で時間10分以内

2) 区分

部門ごとにⅠ類、Ⅱ類に区分します。

① Ⅰ類

茹で上げ後、麵を水洗いせず湯切りした状態でスープに入れて食するもの。
(醤油・味噌・塩・とんこつラーメン、ちゃんぽん、沖縄そば等スープに入れて喫食するタイプ)

② Ⅱ類

茹で上げ後、麵を水洗いし食するもの。
(つけめん、冷やし中華用等)

(2) 募集締切日

令和7年8月29日(金)

(3) 日程

1) 審査会

① 外観、官能審査
令和7年9月19日(金)

② 順位の決定
令和7年10月3日(金)

2) 展示会

① ラーメン産業展 in Japan
令和7年9月25日(木)、26日(金)

東京ビッグサイト東ホール
※ 試食会を実施。(過去の品評会上位入賞製品を対象予定。)

② 第65回全国製麺業者長崎大会
令和7年11月5日(水)

ホテルニュー長崎
(長崎県長崎市大黒町14-5)

主な内容

ラーメンコンペティション日本2025の開催について

1面

全国製麺協同組合連合会第63回通常総会

2面

全国生めん類公正取引協議会第49回通常総会

3面

賀状贈呈式

3面

総会終了後の懇親懇談会

3面

全国めん類衛生技術センター第40通常総会

4面

全麵連青年部連合会第52回通常総会

5面

農林水産省との懇談

6面

家計調査

7面

食料システム法概要パンフレット

8面

生めん類月別生産数量

9面

(2024年1月〜2025年5月)

10面

第65回全国製麺業者長崎大会

第65回全国製麺業者長崎大会 大会式典

〈ホテルニュー長崎〉

③ ラーメン産業展 in Kansai
令和8年1月28日(水)、29日(木)
インテックス大阪

3) 表彰式

令和7年11月5日(水)

第65回全国製麺業者長崎大会 大会式典

〈ホテルニュー長崎〉

(4) お申込み

すでに郵送にてご案内をしております募集要項をご覧ください。同封の「申込書・出品票」に必要事項をご記入のうえ、8月29日(金)までに、全麵連事務局へFAX等によりご送付ください。

(5) 本件に関するお問合せ先

全麵連事務局
電話 03-3634-2255

全国製麺協同組合連合会 第63回通常総会ひらく

全国製麺協同組合連合会（鳥居憲夫会長）は6月11日（水）東京都千代田区・KKRホテル東京において第63回通常総会を開催した。



添加物またエネルギー関連商品および人件費等が高騰、または高止まりしているなか消費者の低価格志向は依然として高く厳しい状況が続いている。昨年8月から米の供給不足により小売価格が高騰し、政府では備蓄米を放出し対応をされましたが、備蓄米を扱えるところはある程度規模の大きい事業者であり、このことは我々小麦粉二次加工業者として、もし小麦粉が同様に供給不足に陥った場合を想像しますと大変憂慮する事態であります。

農林水産省には引き続き食料安全保障の強化のための施策を講じていただきたいと思います。それと共に当会といたしましては、生めん類業界の現状をその都度説明させていただきますので、引き続き効果的で実状に即したご支援をお願いいたします。」

次に、司会者が主管官庁である農林水産省よりご臨席いただいた大臣官房新事業・食品産業部食品製造課の佐々木隆行課長補佐と、尾塚勇仁係員（パン・めん類）の紹介を行った後、佐々木隆行課長補佐よりご挨拶をいただいた。

「我が国のめん類は、うどん、中華麺、日本そばというバリエーション豊かな製品が展開されており、各地域に於きまして豊かな麺文化が形成されていると認識しております。生めん類の生産量は年々伸びているということで、国民の豊かな食生活に寄与していただいているということ、食生活には欠かせない存在

在になっていると認識をしております。

昨今の小麦粉等の原材料等、人件費や物流費、またエネルギーコストも高騰している中で会員の皆様方におかれましては、国民の主食として欠かせない麺類の安定供給の為にご尽力をいただいておりますこと、この場をお借りして改めて感謝を申し上げます。

貴会では、本年も国内産小麦を使用した生中華麺の品評会としてラーメンコンペティション日本2025を開催されますが、こうした取り組みが国産小麦の需要拡大であつたり、製麺技術や品質の向上に寄与して頂いている。今後もこうした取り組みを通じて皆様の商品が国民に受け入れられていくと大変期待するところでございます。農林水産省としても協力をさせていただきます。

農林水産省の方では、食料・農業・農村基本法が改正されまして、それに基づく食料・農業・農村基本計画というのも今年の4月に改正されました。また、本日ですけれども、食料システム法案が参議院で可決をされまして、食品等事業者が食料システムの中で極めて重要な位置を占めており、国内農業と一般消費者とを繋ぐ重要な役割です。4つの取り組みとして、1つ目は農林水産業と食品産業連携強化、2つ目は温室効果ガスといった環境問題の対応、3つ目は食品等流通の合理化、最後は消費者に選ばれるための情報提供、そうした4つの取り組みに対して計画を出していただきまして、それが認定されることで、例えば日本金融公庫の低利融資であつたり税制の特例、補助事業などが受けられます。こうした政策を準備しておりますので、引き続きご活用いただきたいと思います。」

議長には栗田晴巳専務理事（埼玉県生麺業協組）が就任し、議事録署名人選出は定款に則り、議長及び本日出席した理事、監事が行う旨の説明が議長からあつた後に、議案の審議を行い、提出されたすべての議案は満場一致をもって意義なく可決した。

- 第1号議案 令和6年度事業報告承認の件
- 第2号議案 令和6年度決算報告承認の件
- 第3号議案 令和7年度事業計画決定の件
- 第4号議案 令和7年度収支予算決定の件
- 第5号議案 令和7年度会員の経費の賦課及び徴収方法決定の件
- 第6号議案 令和7年度借入金の高限度額決定の件

会計監査の報告は堀敬祐監事（堀敬祐公認会計士事務所所長）より、適正適法なものとする旨の報告がされた。

閉会の言葉を、古川宗夫副会長（佐賀県生麺組合理事長）が述べて閉会した。

（令和7年度事業計画（基本方針））

- ①組織の強化を図る。
- ②変革する時代に対応し得る経営の安定と経営基盤の強化を図る。
- ③品質・衛生管理の基盤強化を図る。
- ④製麺技術の向上を図る。
- ⑤生麺類の普及を図る。
- ⑥関係法令の遵守の徹底を図る。
- ⑦適正取引の推進を図る。
- ⑧食べて応援しよう！被災地を応援。

全国生めん類公正取引協議会 第49回通常総会ひらく

全国生めん類公正取引協議会（鳥居憲夫委員長）は6月11日（水）東京都千代田・KKRホテル東京において第49回通常総会を開催した。

司会者の金子増男常任委員より、本通常総会は定足数を満たしており適法に成立している旨を報告した後、開会の言葉を古川宗夫副委員長（佐賀県生麺組合支部長）、主催者代表挨拶を鳥居憲夫委員長（東京都中華麵製造業協組支部長）が述べ、所管官庁挨拶には消費者庁表示対策課より高居良平課長と宮川美幸規約第2係長がご出席され、挨拶を高居課長よりいただいた。

議長には鳥居憲夫委員長が就任し、議事録署名人として議長、中橋清貴茨城県製麺協組支部長及び秋田勇人愛知県製麺工業協組支部長の3名を選出した後、議案の審議を行い、提出された全ての議案は満場一致をもって意義なく可決した。

- 第1号議案 令和6年度事業報告承認の件
- 第2号議案 令和6年度決算報告承認の件
- 第3号議案 令和7年度事業計画案決定の件
- 第4号議案 令和7年度収支予算案決定の件
- 第5号議案 令和7年度会員の会費の分担基準及びその納入方法案決定の件

会計監査の報告は宮原博幸監事（東京都製麺協組支部）より、適正適法なものと認める旨の報告がされた。
閉会の言葉を、堀哲次副委員長（三重県製麺協組支部長）が述べ閉会した。

賀状贈呈式

全国生めん類公正取引協議会第49回通常総会終了後に、令和7年春の叙勲に栄に浴された組合員に賀状と記念品が贈呈され、受賞者より謝辞をいただいた。
令和7年春においては2名が受賞され、当日は大峯茂樹様に賀状を鳥居会長より贈った。なお、真鍋豊様は都合がつかず欠席された。

令和7年春の叙勲・褒章受章者
大峯 茂樹（おおみね しげき）
旭日双光章（食料品加工業振興功労）
本場さぬきうどん協同組合 理事・会長
全国製麺協同組合連合会 元会長
株式会社おみね 取締役会長

真鍋 豊（まなべ ゆたか）
瑞宝双光章（消防功労・食料品加工業振興功労）
福岡県生麺組合連合会 会長
全国製麺協同組合連合会 元常務理事
真鍋食品有限公司 代表取締役



総会終了後の懇親懇談会

総会終了後の懇親懇談会には、当会会員及び御来賓の90名が参加し開宴された。

司会者は金子増男全麵連専務理事が務め、開会の辞を岡田賢二全国めん類衛生技術センター副会長が述べた後、主催者を代表して鳥居憲夫会長（委員長）が挨拶をした。

その後、来賓として出席された、野添剛司農林水産省大臣官房新事業・食品産業部食品製造課長、片山さつき参議院議員（元国務大臣）、今川正紀厚生労働省健康・生活衛生局

衛生技術センター 第40回通常総会



高市 早苗 衆議院議員

衛生技術センター 第40回通常総会



片山 さつき 参議院議員



粉末かんすい
生中華麺用、調理麺用、
焼そば用、乾麺用、冷凍麺用など
で需要に応じた製品を取りそろえております。

下記製品も取りそろえております。

- <揚げ麺の吸油を抑える>
飛電 揚げ麺用
- <生そば・うどんの日持ちを向上する>
フレッシュロンSU
- <そば・うどんの茹で落けを防止する>
クッキングメートUP

オリエンタル酵母工業株式会社
〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10
食品事業本部 Tel. 03-3968-1116

市総会 第49回通常総会 衛生技術センター 第40回通常総会



野添 剛司 農林水産省大臣官房食品製造課課長

食品監視安全課長、高市早苗衆議院議員（元国務大臣）より挨拶を頂戴した。司会者より官庁、関連団体の代表者の紹介がされた後、吉田安宏長崎県生麺協組理事長より本年11月5日（水）に長崎県長崎市・ホテルニュー長崎で開催される「第65回全国製麺業者長崎大会」の紹介とご参加のお願いをした。
乾杯のご発声を塚越英行製粉協会会長（昭和産業（株）代表取締役社長執行役員）が行い、歓談に入った。
閉会の辞を古川宗夫全麵連副会長が述べ閉宴した。

全国めん類衛生技術センター 第40回通常総会ひらく

全国生めん類衛生技術センター(鳥居憲夫会長)は6月11日(水)東京都千代田区・K Rホテル東京において第40回通常総会を開催した。

開会の言葉を岡田賢二副会長(シマダヤ株式会社代表取締役社長執行役員)が述べ、主催者代表挨拶を鳥居憲夫会長が述べた。

次に、司会者より本総会にご出席をいただいた、厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課の今川正紀課長と農林水産省大臣官房新事業・食品産業部食品製造課の佐々木隆行課長補佐、尾塚勇仁係員(パン・めん類)の紹介がなされた後、主管官庁である厚生労働省の今川正紀課長より挨拶を賜った。

議長には、鳥居憲夫会長が就任し、議事録署名人選出には議長伊勢英一郎常務理事(日清製粉(株)常務取締役営業本部長)、木村富雄常務理事(株)ニッポン取締役専務執行役員製粉事業本部長の3名を選出した後、議案の審議を行い、監査報告には藤原正敏監事(名城食品(株)代表取締役会長)より報告され、提出された全ての議案は満場一致をもって意義なく可決した。

第1号議案 令和6年度事業報告承認の件
第2号議案 令和6年度決算報告承認の件
第3号議案 令和7年度事業計画決定の件
第4号議案 令和7年度収支予算決定の件
第5号議案 令和7年度会員の会費の分担基準およびその納入方法決定の件

閉会の言葉を伊勢英一郎常務理事(日清製粉(株)常務取締役営業本部長)が述べ閉会した。

(令和7年度の主な事業の実施内容)

- ①会議の開催
- ②関連する団体が行う事業への協力
- ③会員の品質・衛生向上に資するための印刷物等の配布
- ④的確な情報の提供
- ⑤製品検査(生めん類)の実施
- ⑥品質・衛生管理体制の基盤強化に関する事業
- ⑦関係行政機関及び団体との連携の強化
- ⑧新規会員の加入促進
- ⑨その他、必要と認められる事業

全国めん類衛生技術センター 第



今川 正紀 厚生労働省 健康・生活衛生局食品監視安全課長

nippn

めん用粉 桜小町

明るく冴えた色合いのめんが
でき上ります。粘弾性に優れ、
しなやかな食感が特長です。
変色も少なく生めん用にも適し
ています。

中華めん用粉 焰神 (えんじん)

茹で伸びの遅い中華めんに
仕上がり、おいしさが最後
まで続きます。
弾力のある食感が特長です。



おいしいめん作りは
まず小麦粉選びから。

株式会社 ニッポン

東京支店 TEL.(03)3350-2440~1
関東支店 TEL.(03)3350-3604
仙台支店 TEL.(022)711-1157

名古屋支店 TEL.(052)203-1243
大阪支店 TEL.(06)6448-5745
高松営業所 TEL.(087)851-5220

広島支店 TEL.(082)243-2200
福岡支店 TEL.(092)451-5711
札幌支店 TEL.(011)261-2481



<https://www.nippn.co.jp>

全麵連青年部連合会

第52回通常総会ひらく

全麵連青年部連合会(片野宏幸会長)は6月7日(土)福島県郡山市・郡山ビューホテルアネックスにおいて第52回通常総会を開催し、総会の後には講演会を、翌日の8日(日)には研修会として福島県白河市内の視察および情報交換会を開催した。

講演会は「ガンバっている生麵会社紹介・生麵業界と全麵連の近況報告」というテーマで、講師には栗田晴巳氏(全国製麵協同組合連合会専務理事)を迎えて開催した。

講演会終了後には、本年に創立50周年を迎えた福島県生麵協同組合青年部の創立50周年祝賀会と合同で懇親懇談会を開催した。

☆通常総会

総会の開会の言葉は、秋田勇人副会長(愛知県製麵工業協組)が述べ、主催者代表挨拶では片野宏幸会長(福島県生麵協組)が参加のお礼と「総会のスムーズな進行にご協力をお願いしたい。」と挨拶を述べた。

議長に片野宏幸会長が就任し、議事録署名人には議長、橋本大福島県生麵協組青年部長及び小幡洋也東京都製麵協組青年部長を選任した後、議事に入り議案の審議を行い、提出された全ての議案は満場一致をもって意義なく可決した。

- 第1号議案 令和6年度事業報告承認の件
- 第2号議案 令和6年度決算報告承認の件
- 第3号議案 令和7年度事業計画案決定の件

- 第4号議案 令和7年度収支予算案決定の件
- 第5号議案 令和7年度会員の会費の分担基準およびその納入方法案決定の件

(令和7年度の主な事業の実施内容)

- ①会議の開催
- ②的確な情報の提供とその周知
- ③研修会などの実施
- ④事業などの協力と連携
- ⑤販売促進への取組
- ⑥会員の加入促進
- ⑦青年部活動の活性化策の検討とその対応
- ⑧その他必要と思われる事業

福島県生麵協同組合青年部 通常総会・創立50周年式典・講演会



栗田晴巳氏(全国製麵協同組合連合会専務理事)講演の様子

☆講演会(要旨)

・生めん類業界を取り巻く環境と課題
不安定な社会情勢や為替等の様々な要因によって物価が高騰し、生めん類業界だけではなく日本経済全体に大きな影響をもたらしている。この状況において取り組まなければならない主な3つの課題(価格転嫁、適正取引、人手不足)について説明。参考として、今年の1月に開催した全国組合理事長会議での情報交換での各県の理事長の意見を紹介した。

・全麵連の取り組みについて
組合からのアンケート調査結果を基に、生めん類業界の課題、問題点や行政への要望を、毎年2回の農林水産省との懇談の場において、口頭で伝えるとともに文書を提出している。

また、製麵通信講座や品評会を実施している旨を改めて説明。特に品評会については、従来の対象品目(国内産小麦粉100%使用部門)に加え、本年度は「国内産小麦粉70%以上使用部門」を設けた。7月に募集を開始するので応募いただきたい旨をお願いした。

・稲庭うどんの地理的表示(GI)保護制度への登録申請
農林水産省でまだ検討中だが、承認がおりた場合には「稲庭風」としても使用できなくなるので注意が必要。皆さんも類似品が出回らない様に、自分の地域の麵の登録をお勧めする旨の説明をした。

・日本版包装前面栄養表示について
今年の2月に消費者庁が全麵連会館に説明のため来訪し、今年度中には始めたいという話だった。海外では既に消費者の健康の維持のため表示義務化、又は推奨されている。日本版も同様に取組む。1日に摂取する栄養成分が、袋1食あた

り何%含有しているのかを、商品を手にとった消費者に分かりやすく表示させる。表示は義務ではなく任意だが、他社が採用し始めたら自社でも始めないといけなくなり、どんどん広まって最終的には全部の商品に表示されるようになるのではないかと危惧する。

・ガンバっている生麵会社の紹介

昨年10月の東京で開催した全国大会にて、3社をピックアップしパネルディスカッションを行った。淡路麵業・生パスタ。全国の麵を食べ歩き、パスタに関しては麵が美味しいと感じられなかったため、生パスタで美味しい麵を提供したいという考えに辿り着いた。堀製麵・伊勢うどんを伊勢名物の赤福と同レベルに認知度を上げたすごい努力者。丸山製麵・ラーメン缶を開発し昨年発売開始。すごい技術とアイデアの賜物。その他30社超のガンバっている生麵会社を北から1社ずつ紹介し、最後に、どうやって企業を成長させて利益を上げ、この業界を生き残っていくのか講師なりの考え方のヒントを10項目にまとめ説明された。

- ◎チェーン移行式自動茹上機
- ◎チェーン反転式自動茹上機
- ◎手動式茹麵長釜
- ◎圧力式蒸気長釜(二重底式)
- ◎冷水機
- ◎殺菌庫無圧レトルト式半生麵殺菌可
- ◎リフト式殺菌庫
- ◎貫流ボイラー
- ◎東京ガス認定ガス茹釜

HK (株) ヒゲタ
営業所 東京都足立区千住東2-19-15
電話 03(3882)8035(代) FAX 03(3882)8033
工場 東京都足立区南花畑3-23-25
電話 03(3884)0054(代) FAX 03(3884)0692

農林水産省幹部と懇談

全国小麦粉実需者団体協議会

全国小麦粉実需者団体協議会（飯島延浩会長・（一社）日本パン工業会会長）は、令和7年7月14日（月）に第38回通常総会と農林水産省の幹部との懇談会を製粉会館にて行った。

農林水産省からは、高橋一郎大臣官房新事業・食品産業部長、野添剛司大臣官房新事業・食品産業部食品製造課長、久染徹農産局農産政策部貿易業務課長等が出席された。

全国小麦粉実需者団体協議会からは、会員である（一社）日本パン工業会、全国製麺協同組合連合会、（一社）全国ビスケット協会、（一社）日本即席食品工業協会、全日本パン協同組合連合会、全国乾麺協同組合連合会、（一社）日本パスタ協会、（一社）日本麺類業団体連合会、日本プレミックス協会、全国パン粉工業協同組合連合会、全国小麦粉分離加工協会、全日本菓子協会、全国小麦粉卸商組合連合会の代表者等が出席し、会員の概要及び最近の状況と課題等について述べたあとに、農林水産省より説明をいただき、質疑等を行った。

全国製麺協同組合連合会からは鳥居憲夫会長が出席し、団体概要と生めん類業界の課題等について下記内容のとおり説明を行なった。

(1) 最近の会員（業界）の状況

○ 売上

売上については、前年度比較で一部増加傾向の所もあるが、多くが減少傾向又は同水準となっている。

1) 価格転嫁により製品単価は上がっているが、販売数量の減少により利益は減少。（依然として消費者の節約・低価格志向は根強く、また価格転嫁は出来ても希望額通りいかない現状にある。）

2) 大手企業の製品が地方の量販店に進出してくるようになり、地元製麺企業は売上減少に繋がることへの危機感を抱いている。

3) 売上増加（企業存続）への対策

自社での飲食店経営、工場直売及び新製品開発（独自性、差別化）等への取組を図っている

○ 原材料・資材等の製造コストの状況

小麦粉価格は若干値下げがあったが依然として高止まりしており、その他の原料、副資材、人件費、エネルギーコストは上昇している。

○ 価格転嫁の状況

取引先の理解も進み概ね受け入れられている状況にあるが、取引先により対応は様々。

1) 価格転嫁が進まない要因

- ・ 消費者の節約、低価格志向。（値上に対して敏感な反応）

- ・ 小口の取引先は比較的価格改定に応じて頂けているが、販売額の大きな取引先は上げ幅の縮小、改定時期の先延ばし等の要望がある。

- ・ 取引先の経営不振
- ・ 品目ごとに値上げの時期が異なっているため、価格転嫁の交渉のタイミングが難しい。（次回価格交渉までは自社負担となり利益を圧迫している。）

(2) 今後懸念される点や課題、問題点

○ 原材料等の安定供給

玄蕎麦においては近年、中国産の量が減少している。

○ 更なる製造コストの上昇。

○ 大手企業との格差の拡大。

○ 後継者

特に中小零細企業にあつては、利益の生じない状況の中、品質衛生管理や環境対策など取組むべきことが多くなり、また製造設備の老朽化等への対応等もあり、後継者が事業を継承していく魅力が薄れている。

○ 人手不足

従業員、パートの確保が困難な状況。

○ 地方経済の衰退

人口減少により地方での経済活動は縮小し、売上も減少することにより事業継

続が困難な状況が進み廃業に至るケースが発生している。地方の活性化が必要。

(3) 課題、行政への要望等

○ 原材料等の安定供給

輸入小麦につきましては、引き続き国家貿易として安定した数量の確保をお願いしますとともに、食料安全保障の観点から国内産小麦、玄蕎麦等の生産拡大の施策をお願いします。

世界情勢の変化、気候変動等により原材料が不足した場合、資本力の乏しい中小零細企業は購買力で負けてしまい事業継続が危ぶまれることになります。

○ 原材料等の価格の安定化

商品、サービス等の価格改定時期が全て異なっており価格転嫁が追いつかない。物価上昇の要因等に対し迅速、効果的な施策を講じていただき、大きな上昇が見込まれる場合は一定期間、市場価格を据え置くなど原材料等価格の安定化を図っていただきたい。

○ 適正取引の推進と中小零細企業の経営の安定化

生産から消費に至るまでの各段階において適正な取引が行われ利益が生じることとで経済の好循環に繋がります。

国におかれましては、すでに独占禁止法の「公正かつ自由な競争」を維持しつつ不当取引等の監視・強化をされ「適正取引」の推進を頂いておりますが、現状では多くの中小零細企業は交渉力、競争

力の面において劣っているため、事業継続のため「双方の合意」の元として受けざるを得ない状況も少なからずあるかと思えます。食料の安定供給の観点からも、特に地方の中小零細企業がなくなってしまうことは大きな問題であると考えます。

中小零細企業の経営の安定化を推進する施策と、川上から川下までに利益が生じ、労働者の賃金上昇に繋がる「適正取引の推進」に引き続き取り組んでいただきますようお願いいたします。

○学校給食事業の安定化

学校給食においても食材、人件費、エネルギーコスト等の高騰により予算が不足し苦慮されており、食材の変更、麺給食の回数を減少するなどの対策をされております。

国におかれましては児童生徒に栄養価があり美味しく喜ばれる給食の提供は食育の観点からも重要な政策でもあります。

各自治体における学校給食費の無償化も進む中、国による小学校の無償化の動き等ありますが、児童生徒にバランスの良い学校給食を提供可能な予算確保への支援をお願いします。

学校給食麺納入事業者の減少が続いております。事業継続のため回数を増やしていただくなどの措置を講じていただき事業の安定化が図られるようご協力をお願いします。

○小規模事業者向けの支援策の拡充。
補助金、融資の手続き申請が煩雑であり手続きの軽減化を図って頂くとともに、設備投資の補助対象を幅広くして頂きたい。

以上

計 報

間 庭 理 (まにわおさむ)

令和7年1月10日逝去 (73歳)
埼玉県生麺業協同組合 元理事長
埼玉県学校給食麺類協同組合 元理事長
有限会社まにわ製麺所 代表取締役
(埼玉県行田市)

國 岡 直 哉 (くにおかなおや)

令和7年2月逝去 (93歳)
北海道製麺協同組合 元副理事長
国岡製麺株式会社 代表取締役会長
(北海道札幌市)

石 川 雅 朗 (いしかわまさお)

令和7年5月25日逝去 (93歳)
全国製麺協同組合連合会 相談役、
元常務理事
全国生めん類公正取引協議会
元常任委員
富山県製麺協同組合 元理事長
石川製麺株式会社 元代表取締役
(富山県魚津市)

家計調査〔二人以上の世帯 支出金額 [円]〕〈総務省統計局発表資料より〉

品目分類		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	年間 計	月平均	前年比
麺類	令和2年	1,335	1,442	1,825	1,921	1,909	1,813	1,866	1,846	1,552	1,517	1,540	2,037	20,603	1,717	116.3%
	3年	1,555	1,426	1,533	1,601	1,740	1,756	1,888	1,784	1,524	1,485	1,489	1,896	19,677	1,640	95.5%
	4年	1,535	1,535	1,594	1,594	1,665	1,664	1,909	1,830	1,553	1,593	1,565	2,074	20,111	1,676	102.2%
	5年	1,596	1,477	1,585	1,651	1,715	1,686	2,038	1,962	1,571	1,636	1,656	2,100	20,673	1,723	102.8%
	6年	1,623	1,561	1,720	1,655	1,746	1,805	1,994	2,082	1,580	1,623	1,698	2,127	21,214	1,768	102.6%
	7年	1,626	1,634	1,788	1,797	1,880										

品目分類		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	年間 計	月平均	前年比
パン	令和2年	2,515	2,625	2,798	2,680	2,742	2,543	2,603	2,527	2,519	2,635	2,583	2,685	31,455	2,621	97.8%
	3年	2,545	2,535	2,785	2,791	2,757	2,565	2,574	2,544	2,543	2,574	2,521	2,619	31,353	2,613	99.7%
	4年	2,535	2,594	2,874	2,814	2,817	2,661	2,680	2,670	2,621	2,768	2,715	2,747	32,496	2,708	103.6%
	5年	2,675	2,667	2,954	2,902	2,880	2,788	2,761	2,751	2,723	2,907	2,890	2,976	33,874	2,823	104.2%
	6年	2,813	2,861	3,166	2,990	2,904	2,844	2,807	2,869	2,687	2,852	2,836	2,981	34,610	2,884	102.2%
	7年	2,657	2,695	3,044	2,942	2,978										

品目分類		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	年間 計	月平均	前年比
米	令和2年	1,402	1,779	2,132	2,110	1,921	1,880	1,877	1,925	2,403	2,604	1,847	2,041	23,921	1,993	103.1%
	3年	1,483	1,546	1,835	1,802	1,839	1,737	1,633	1,789	2,179	2,366	1,817	1,836	21,862	1,822	91.4%
	4年	1,389	1,424	1,589	1,618	1,473	1,505	1,500	1,531	2,003	2,423	1,615	1,755	19,825	1,652	90.7%
	5年	1,343	1,425	1,535	1,604	1,577	1,535	1,562	1,621	2,169	2,343	1,721	1,963	20,398	1,700	102.9%
	6年	1,383	1,527	1,739	1,761	1,894	1,931	1,957	2,797	2,907	3,483	2,729	3,090	27,198	2,267	133.3%
	7年	2,383	2,703	3,207	3,546	3,508										

※ 新型コロナウイルス感染症 令和5年5月8日から「5類感染症」に移行。

※ 令和6年8月頃からコメ不足によりコメの小売価格が上昇し始める。

農林水産物・食品の生産・製造・流通・小売業に 携わっている皆様へ

食料の生産と消費をつなぐ「食料システム」の持続性を確保するため
新しい法律が創設されました。

食料システム法 概要パンフレット

食品の持続的な供給を実現するための食品事業者による
事業活動の促進及び食品等の取引の適正化を図る法律

はじめに
～ 食料システム法の背景について解説します～

近年、農業の資材費や食品の原材料費等が高止まりし、食料の持続的な供給が困難に。

食料安全保障の確保を図る観点から、新たな「食料システム法」を制定。

食料システム法の第1の柱
～ 合理的な費用を考慮した価格形成～

持続的な供給に要する費用を考慮した価格形成を進め、コストを下回る価格での取引を抑制

合理的な価格形成の実現

食料システム法の第2の柱
～ 食品産業の持続的な発展～

国産原材料の活用や環境負荷の抑制等に取り組み食品産業の事業者への支援

食品の付加価値の向上

消費者の理解を得ながら、食料システム全体で食料の持続的な供給を実現

農林水産省

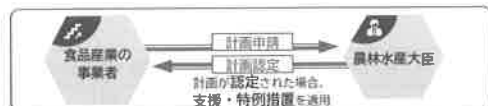
食品産業の持続的な発展(新たな計画認定制度) (令和7年10月以降を予定)

今回の改正のポイント

- 食品産業の事業者が、生産者との安定的な取引関係の確立などの取組を行う計画を作成し、農林水産大臣の認定を受けた場合、各種支援・特別措置を受けることが可能です。
- こうした支援措置により、事業者の取組を後押しし、食品産業の持続的な発展を図ることが本法案の目的です。

制度の対象とスキーム

- 食品製造業者、食品卸売業者、食品小売業者、外食業者の皆様が対象となります。
- 以下の4つのうちいずれかの取組を行う計画が認定対象です。



01 生産者との安定的な取引関係の確立	02 流通の合理化
取組事例 - 新たな産地との原材料調達に関する契約の締結 - 農林漁業者への出資	取組事例 - 労働生産性向上のための設備の導入 - 取扱業者先売店のための新たな事業所の整備
03 環境負荷の低減	04 消費者に選ばれるための情報提供
取組事例 - 食品の取組過程における食品ロスの削減 - 食品廃棄物の利用	取組事例 - 製品のサステナビリティ情報の消費者への発信 - 食品のコスト削減の見える化

01～04のための技術の研究開発や事業再編も、認定の対象となります。

- 取組事例**
 - 資源管理に配慮した食品容器包装の開発(研究開発)
 - 地元産品から主に原材料を調達する豆腐製造業者の株式取得(事業再編)

認定による主なメリット

資金調達支援	中小企業融資に対する長年・低利の融資
税制優遇	融資を受ける際の債務保証
研究開発	中小企業の設備投資に対する税制優遇
	脱炭素化に向けた投資に対する税制優遇
	農研機構の所有する研究開発設備の利用

合理的な費用を考慮した価格形成 (令和8年4月以降を予定)

今回の改正のポイント

- 食料全般の取引を対象として、取引の適正化に係る努力義務が課されます。
- 努力義務に対応した行動規範として、農林水産大臣が判断基準を定め、これに基づき、大臣による指導・助言等の措置が講じられます。
- 農林水産大臣が指定した品目について、大臣が認定した団体がコスト指標を作成します。
- こうした措置により、食品等の取引において費用の考慮を促し、コスト割れを抑制することが本法案の目的です。

注目ポイント① 事業者の努力義務

食料全般を対象に以下の2つの努力義務が課されます。

- 持続的な供給に要するコスト等の考慮を求める事由を示して、協議の申出がされた場合、誠実に協議
- 商慣習の見直しなど、持続的な供給に資する取組の提案があった場合の検討・協力

取引当事者間で①②の努力義務を通じ、
実質的かつ誠実な協議等を促進

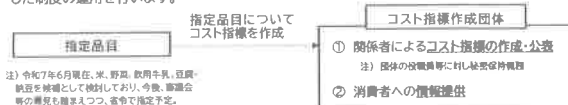
注) 努力義務を課した事業者の行動規範(判断基準)については、今後、審議会等の意見も踏まえつつ、省令で具体化する。

農林水産大臣が「食品等取引実態調査」を実施。
必要に応じて、指導・助言または勧告・公表。

注) 不公正な取引方法に該当する場合は、公正取引委員会に通知。

注目ポイント② コスト指標の作成・活用

農林水産大臣が指定した品目について、団体がコスト指標の作成・公表を行い、コスト指標を活用した制度の運用を行います。



注) 令和7年6月現在、米、野菜、飲料牛乳、豆腐、豚肉を指定品目として検討しており、今後、審議会等の意見も踏まえつつ、省令で指定予定。

取組が不十分な場合のイメージ

以下のケース等について、取組が不十分であるとして、農林水産大臣の指導・助言等の措置の対象となります。

- コストの上昇を説明したにもかかわらず、一方的に価格交渉を拒絶する
- 補助金等の支援措置を理由に、一方的に値引きを行う
- 消費者の価値感を理由に、一方的に納品価格を決める
- 商慣習の改善に関する提案があるにもかかわらず、一方的に協力しない

Q&A

Q この制度はいつからスタートするのですか？

A 計画認定制度は令和7年10月以降、価格形成に関する制度は令和8年4月以降を予定しています。

お問い合わせ先

農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 新事業・食品産業政策課 企画グループ
TEL(直通): 03-6744-2278
Address: 〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1

関連URL

- 食料システム法
<https://www.maff.go.jp/j/hokusan/250623.html>

- 食品産業の持続的な発展に向けた検討会(計画認定制度関係)
<https://www.maff.go.jp/j/hokusan/hokoku/2024/07/index.html>

- 適正な価格形成に関する協議会(取引適正化関係)
https://www.maff.go.jp/j/hokusan/hokoku/kaku_kettei/index.html

- 農林水産省 適正取引推進のページ
<http://www.maff.go.jp/j/hokusan/hokoku/teikisei/teikisei.html>

生めん類月別生産数量 (2024年1月～2025年5月)

単位：粉^{kg}・%・▲(減)

生めん類			うどん				中華めん								日本そば				そば粉使用量	
年	合 計	増減	生めん	増減	茹めん	増減	生めん	増減	茹めん	増減	蒸めん	増減	餃子皮	増減	生めん	増減	茹めん	増減		増減
平. 28	652,131	▲4.5	19,958	▲10.8	193,236	0.4	173,703	▲6.1	72,250	10.6	98,580	▲10.4	15,871	8.3	17,464	▲4.5	61,069	63.7	13,862	7.5
29	690,632	5.9	19,870	▲0.4	214,863	11.2	173,892	0.1	83,139	15.1	104,483	6.0	14,363	▲9.5	17,184	▲1.6	62,838	2.9	14,070	1.5
30	711,924	3.1	19,144	▲3.7	233,549	8.7	174,825	0.5	88,135	6.0	101,812	▲2.6	14,202	▲1.1	16,656	▲3.1	63,601	1.2	13,917	▲1.1
令. 元	707,834	▲0.6	18,006	▲5.9	227,116	▲2.8	170,014	▲2.8	94,940	7.7	101,583	▲0.2	14,337	1.0	16,939	1.7	64,919	2.1	14,152	1.7
2	740,271	4.6	19,387	7.7	238,776	5.1	175,920	3.5	104,615	10.2	101,705	0.1	15,041	4.9	18,243	7.7	68,584	2.6	14,435	2.0
3	759,354	2.6	19,139	▲1.3	240,733	0.8	184,509	4.9	116,732	11.6	98,946	▲2.7	16,453	9.4	16,040	▲12.1	66,802	0.3	12,898	▲10.6
4	757,826	▲0.2	18,088	▲5.5	246,095	2.2	174,758	▲5.3	125,590	7.6	96,818	▲2.2	15,210	▲7.0	14,948	▲6.8	66,319	▲0.7	12,397	▲3.9
5	780,312	3.0	18,263	1.0	260,647	5.9	180,502	3.3	128,573	2.4	94,951	▲1.9	14,261	▲3.6	14,712	▲1.5	68,393	3.0	12,157	▲1.9
6	766,588	▲1.8	16,502	▲9.6	247,478	▲5.1	183,320	1.6	131,034	1.9	92,238	▲2.9	13,697	▲4.6	13,643	▲7.3	68,676	0.5	11,878	▲2.3
令. 6.1	62,556	1.2	1,248	▲10.7	21,840	2.5	12,887	0.6	11,290	10.6	7,516	▲9.5	1,185	3.9	1,034	▲4.2	3,456	▲0.1	944	▲9.7
2	61,337	▲3.5	1,213	▲12.4	21,142	▲5.7	12,847	0.2	10,658	▲0.8	7,713	▲9.3	1,190	5.4	944	▲8.5	3,630	1.7	959	▲2.0
3	63,006	1.2	1,337	▲17.7	21,111	8.2	13,899	1.5	10,973	▲0.2	8,192	▲3.0	1,160	▲10.6	956	▲8.5	3,378	▲4.6	946	▲2.2
4	65,132	3.7	1,489	▲7.1	20,740	3.7	14,471	5.3	11,909	8.7	8,127	▲2.0	1,207	▲1.2	1,061	▲0.3	3,048	2.9	968	0.0
5	62,913	▲3.3	1,468	▲7.2	19,095	▲8.9	16,572	▲3.5	10,183	7.8	7,660	1.0	1,236	▲10.1	1,078	▲12.9	3,621	▲1.5	972	0.5
6	65,768	▲3.3	1,390	▲12.9	20,943	▲5.1	16,742	▲5.0	11,271	▲9.2	7,679	4.5	1,144	▲3.6	1,034	▲14.7	3,545	22.7	969	▲10.4
7	64,711	▲4.9	1,410	▲11.7	18,769	▲9.1	18,261	▲5.9	10,882	▲2.0	7,333	▲0.7	1,160	8.8	1,231	▲10.6	3,656	4.1	976	1.1
8	61,276	▲2.2	1,544	▲4.4	18,739	▲9.6	18,233	9.4	7,601	▲5.1	7,507	▲3.5	1,210	5.8	1,243	▲9.8	3,199	▲2.9	967	▲0.7
9	62,097	▲7.5	1,323	▲11.9	19,685	▲18.7	15,466	5.4	10,387	▲1.6	7,586	▲6.3	1,017	▲7.9	1,169	▲9.3	3,464	▲3.7	988	0.0
10	62,941	▲6.3	1,307	▲5.9	20,630	▲15.4	15,041	8.3	10,408	▲7.9	7,703	▲2.9	996	9.6	1,205	0.5	3,651	▲5.6	1,021	▲0.7
11	65,826	3.6	1,413	▲0.5	21,291	0.0	14,333	4.3	12,482	14.8	7,682	▲0.9	1,066	▲13.5	1,148	▲3.9	3,401	7.2	1,074	2.3
12	69,025	1.0	1,360	▲12.5	23,493	1.7	14,468	2.2	12,890	8.5	7,540	0.0	1,027	▲19.1	1,520	▲3.9	6,727	▲7.2	1,114	▲4.4
令. 7.1	64,255	2.7	1,302	4.3	21,865	0.1	13,183	1.5	12,114	7.3	8,063	7.3	974	▲17.8	1,166	12.8	3,588	2.4	953	1.6
2	62,258	1.5	1,154	▲4.9	20,752	▲1.8	12,864	0.1	11,823	10.9	8,093	4.9	1,011	▲15.0	1,144	21.2	3,417	▲3.8	949	1.1
3	63,942	1.5	1,302	▲2.6	20,866	▲1.2	13,359	▲3.9	12,319	12.3	8,141	▲0.6	1,067	▲8.0	1,008	5.4	3,880	9.3	958	1.3
4	68,515	5.2	1,300	▲12.7	21,737	4.8	15,762	8.9	13,255	10.5	8,168	0.5	1,294	▲0.2	1,043	▲1.7	3,956	0.1	963	▲0.5
5	64,632	2.7	1,368	▲6.8	19,874	4.1	15,513	▲6.4	11,464	12.6	7,812	2.0	1,467	18.7	1,067	▲1.0	6,067	7.9	968	▲0.4

出所：(一社) 食品需給研究センター

**日清製粉**

北海道産小麦使用【地粉】

道産子U



函館工場で製造しました

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
北海道産小麦使用【地粉】
NET 25kg

(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>

第65回全国製麺業者長崎大会

11月5日(水) ホテルニュー長崎にて開催

全国製麺協同組合連合会(鳥居憲夫会長)と長崎県生麺協同組合(吉田安宏理事長)の主催で、本年11月5日(水)にホテルニュー長崎(長崎県長崎市)で開催します。

長崎は古来より海上交通の要衝であり、鎖国下においても日本で唯一海外との交易の地として西洋や中国などの影響を受け独自の文化を育んできました。日本の「和」、中国の「華」、オランダの「蘭」が交ざり合う長崎独特の和華蘭(わからん)文化と呼ばれ、建物、食、生活の中に残っておりま。

麺類では本場の「長崎ちゃんぽん」、「長崎炒麺(皿うどん)」など豊かな麺文化があります。

また、世界遺産の大浦天主堂、グラバー園、



山口広助氏

端島(軍艦島)や、長崎新地中華街など多くの観光名所、世界新三大夜景を楽しむことが出来ます。

ぜひとも、この機会に本大会にご参加いただき、生めん類業界の全国の製麺業者及び関連産業との交流を図っていただきますとともに、長崎県の魅力あふれる文化、歴史に触れてください。

ご案内は、8月中を目途にお送りさせていただきますので、ぜひともご参加くださいますようお願い申し上げます。

【行事日程】

【11月4日(火)】

・ 歓迎の集い(前夜祭) 午後6時～8時
ホテルニュー長崎13F 中国料理「桃林」

【11月5日(水)】 ホテルニュー長崎

・ 講演会 午後2時～3時30分
・ 大会式典 午後3時45分～5時
・ 展示会 午後1時～5時30分
・ 懇親懇談会 午後5時30分～7時30分

■講演会

【講師】

山口広助(やまぐちひろすけ)氏

【演題】

「長崎の歴史風俗研究家」
長崎よもやま話

プロフィール

1970年長崎市丸山町に生まれる。
1998年料亭青柳入社。2020年有限会社青柳取締役就任。地元丸山町で20年以上自治会役員を務め、自治会の振興や梅園天満宮の再興に尽力。長崎の歴史風俗の研究者として、2006年開催の「長崎さるく博'06」市民プロデューサーを務め、まち歩きガイドとしても活躍。現在は主に長崎市内の小学校や高等学校などのゲストティーチャーや講演活動において長崎の魅力を幅広く伝えている。

職人の技と力を引き立てる、
「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、ソフトで弾力の強い食感を引き出します。
モチモチもあり、茹で伸びの遅い麺質が得られます。

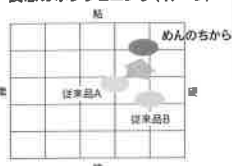
【明るい黄色みのある色相】

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。

食感のポジショニング(イメージ)



昭和産業株式会社

本社福岡 〒101-8521 東京都千代田区神田2-2-1 藤倉列岸ビル TEL (03)3257-2904
<http://www.showa-sangyo.co.jp>

こだわりの品質、日東富士の麺用粉



日東富士製粉株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川一丁目28-23 東京ダイヤビルディング5号館 8階 TEL:03-3553-8781 (代表)
<https://www.nittofuji.co.jp/>