

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

年頭のご挨拶

全国製麺協同組合連合会

会長 鳥居憲夫

明けましておめでとうございます。謹んで新年のご挨拶を申し上げますとともに、旧年中は格別のご支援とご協力を賜り、心より厚く御礼申し上げます。



鳥居 憲夫 会長

振り返りますと、昨年は世界的に不安定な情勢が続いた一年でございました。ウクライナ情勢や中東地域の緊張、さらには気候変動

による異常気象が、原材料価格やエネルギーコストの高騰を招き、製麺業界にとって厳しい環境が続きました。国内においても、物流費用の高止まりや人件費の上昇が経営を圧迫し、持続可能な事業運営が一層求められる状況でありました。

しかしながら、麺類は国民生活に欠かすことのできない基礎的な食品であり、その安定供給と品質保持は我々の使命であります。本年は、原材料やエネルギー価格の変動を適正に転嫁しつつ、消費者の皆様のご理解を賜りながら、業界全体で持続可能な経営の確立に努めてまいります。

また、小麦粉や米粉を活用した新たな麺類

の開発・普及を推進し、展示会や品評会を通じて麺文化の魅力を広く発信してまいります。国内外に向けて日本の麺の多様性と品質を伝えることは、業界の発展に資する重要な取り組みであると考えております。さらに、行政機関や関連団体との連携を一層強化し、課題解決に向けて業界全体が結束して取り組むことが不可欠であります。

本年は、業界の持続的な成長を目指すとともに、環境負荷の低減や食の安全・安心の確保にも注力してまいります。消費者の皆様へ信頼される製麺業界を築くため、全国製麺協同組合連合会の役員・会員・組合員が一丸となり、未来に向けた取り組みを進めてまいります所存です。

結びにあたり、会員・組合員の皆様の温かいご支援を賜りながら、経営の安定と業界の発展を実現すべく尽力してまいります。皆様のご健勝とご繁栄を心より祈念申し上げ、新年のご挨拶といたします。

主な内容

年頭のご挨拶

1面	鳥居憲夫	全国製麺協同組合連合会会長
2面	河南健	農林水産省大臣官房総括審議官
3面	前鶴俊哉	製粉協会会長
4面	中野和典	アメリカ合衆国小麦通商會駐日代表
5面	森洋	全国中小企業団体中央会会長
6面	白濁昌彦	(一社)日本冷凍めん協会会長
7面	大島信二	全国学校給食めん協議会会長
7面	片野宏幸	全麺連青年部連合会会長
8面	鳥居憲夫	全国めん類衛生技術センター会長
8面		取適法について
9面		農林水産省との懇談
10面		製めん通信講座

謹賀新年

全国製麺協同組合連合会 全国生めん類公正取引協議会

東京都江東区森下3丁目14番3号
電話 03(3634)2255(代表)
FAX 03(3634)1930

年 頭 所 感

農林水産省 大臣官房
総括審議官(新事業・食品産業)

河 南 健

令和8年の新春を迎え、謹んで年頭の御挨拶を申し上げます。

平素より、農林水産行政・食品産業行政の推進に御理解と御協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

また、このたび青森県東方沖を震源とする地震により、被害を受けられた皆様に、心よりお見舞い申し上げます。



河南 健 総括審議官

貴連合会の皆様方が製造・供給する生麺類の生産量は年々底堅く伸長しており、うどん、日本そば、中華麺など、全国各地域の食文化

に根差した国民の食生活に欠かせない食品の安定供給を担われていることに、心から敬意を表する次第です。

また、貴連合会が実施されている「製めん通信講座」や毎年開催されている「ラーメンコンペティション」を通じて、製麺の知識と技術の向上、製品の品質向上が図られるとともに、国産小麦の需要拡大を推進いただいているものと承知しています。引き続き、これらの取組を継続することにより、食品産業や食文化の発展に取り組んでいただきたいと考えています。

近年は、原材料費・物流費・人件費など食料の供給に要する費用の増加、人口減少・高齢化による人手不足の深刻化、気候変動・環境負荷低減への対応など、食品産業を取り巻く環境は大きく変化しています。

これらの変化に対応するため、昨年成立し

た食料システム法において、持続的な供給を図るため、食品等の合理的な費用を考慮した価格形成のための仕組みとともに、食品事業者の取組を支援する計画認定制度を設けたところです。生産者との安定的な取引関係の確立、流通の合理化、環境負荷の低減、消費者の選択への寄与等の取組に関する計画認定制度を設け、金融・税制等の優遇が受けられることとなっております。食品関連事業者の皆様には、こうした計画認定制度を積極的に活用していただけますと幸いです。

また2027年には、横浜市にて国際園芸博覧会「GREEN×EXPO2027」が開催され、食や農、環境を軸に、持続可能な未来社会を国内外に発信することとしております。イベント開催等により、各事業者の取組を積極的に発信していきたいと考えておりますので、御協力賜れば幸いです。

本年も、関係業界・団体の皆様と緊密に連携し、課題解決に向け各種施策を推進してまいりますので、引き続き御理解と御協力をお願い申し上げます。

本年が貴業界及び会員企業の皆様にとり、更なる飛躍・発展の年となりますことを御祈念申し上げ、新年の御挨拶とさせていただきます。

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/

年頭所感(2026年)

製粉協会
会長 前鶴俊哉



前鶴 俊哉 会長

新年あけましておめでとうございます。平素より当協会の活動に格別のご理解とご支援を賜り、厚く御礼申し上げます。

まず、昨年来、各地でクマによる被害が相次ぎ、地域の皆さまの生活や生産現場に深刻な影響が生じました。被害に遭われた方々に心よりお見舞い申し上げます。お亡くなりになられた方々に謹んで哀悼の意を表します。
(農村の安心・安全の確保は食料安全保障の土台です。当協会としても、関係機関や産地と連携し、可能な限りの支援に努めてまいります。)

わが国経済は賃上げの広がりやインバウンド需要の定着を背景に持ち直しの動きが続く一方、金融市場の変動、長期化する地政学リスク、為替・エネルギー・物流コストの変動など、不確実性の高い環境がなお続いております。人手不足や物流の2024年問題への対応も引き続きの喫緊の課題であり、業界を挙げた創意工夫が求められています。

一昨年に改正された食料・農業・農村基本法を受け、昨春には新たな食料・農業・農村基本計画が策定されました。本年は、その実装を本格化させる重要な一年です。製粉業

界として、食料安全保障の強化、持続可能な生産・流通の実装、農村の活性化、人材・デジタル・GXの推進という方向性を共有し、関係者の皆さまと歩調を合わせて、着実に取り組みを進めてまいります。

まず、食料安全保障の確保に向け、国産小麦の生産拡大と品質向上に資する産地・実需・関係機関との連携を一層強化します。需要に応じた生産の考え方を軸に、産地との対話、収穫後の管理・保管・輸送の最適化、用途適性に応じた品種活用、品質・価格情報の可視化と適正な取引慣行の徹底に取り組みます。安全性の確保はもとより、品質の安定、安定的な供給の実現に向け、需要の確保・拡大と一体で前進してまいります。

同時に、必要な輸入小麦の安定確保と備蓄の確実な運営を進めます。気象変動や地政学リスクが国際的な穀物需給・相場・物流に影響を及ぼす中、国際動向をきめ細かく注視しつつ、農林水産省ならびに米国、カナダ、豪州の関係機関と緊密に連携し、安定的な制度運用の下で調達と在庫の適正化を図り、国民生活の安定に資する供給体制を構築します。

小麦粉の国内需要は、新型コロナウイルス禍による落ち込みから回復の局面にあります。この機会を確かな潮流に変えるべく、消費者および実需者のニーズや生活様式の変化を的確に捉え、健康・簡便・何よりもおいしさを実現する提案を強化します。また、食育などの情報発信を通じて小麦・小麦粉の正しい理解を広げ、需要の確保・拡大につなげてまいります。

製粉産業は、国民の豊かな食生活を支える公共性の高い産業です。

私たちは、消費者、生産者、流通、実需、行政、研究者、そして地域社会の皆さまと手を携え、信頼される安定供給と持続可能な成長を両立させる一年とする決意です。

関係の皆さまにおかれましては、引き続きのご理解とご協力を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。

結びに、皆さまのご健勝とご発展を祈念し、新年のご挨拶とさせていただきます。

nippn

めん用粉 桜小町

明るく冴えた色合いのめんが
でき上がります。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
仕上がりが、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。



株式会社 ニップン

- 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>

年頭所感

アメリカ合衆国小麦連合会

駐日代表 中野和典



中野 和典 駐日代表

新年おめでとうございます。旧年中は製麺業界関係者皆様より多大なるご支援、ご厚情を賜り、僭越ながら米国小麦生産者に代り厚くお礼申し上げます。

新型コロナウイルス感染症収束後の海外からのインバウンド訪日客の継続的増加、コメの価格高騰による需要の一部種類へのシフト等前向きな事象が見られる一方で、異常気象等による世界的な天候リスク、日米新政権誕生による波乱含みの国内外政治情勢の不確実性・ボラティリティ(変動性)の高まり、結果として原料・物流費含む製造コストの全般的な高止まり状態が続いております。そのような厳しい環境において、良質な種類の安定的な製造・販売に御尽力されている業界関係者の皆様に深く敬意を表します。

世界の小麦市況については欧州、ロシア等を中心とした世界的増産により、世界の小麦生産量が838百万トン(前年比+4.6%増/米国農務省12月度需給報告)と史上最高を更新、また6年ぶりに生産量が消費量を超えたことで在庫率は33%へと増加しました。米国においても、概ね良好な成育期の天候を反映した単収増により今期の生産量は54百万トンと前年比+0.3%の増産となりました。このような背景から世界の小麦価格は軟調に推移しており、昨年10月に改定された外国産小麦の政府売渡麦価が前期比▲4.0%減と5半期連続の下落となったことは業界にとつて朗報と言えるでしょう。

一昨年に農林水産省により改正された食料・農業・農村基本法においては「食料安全保障の確保」が基本理念として位置づけられておりますが、国内産小麦の供給量では足りない分の需要を補うべく、米国より高品質な小麦を安定的に供給させていただく支援活動が、米国小麦生産者を代表し、輸出振興を担う弊会の務めであると年頭にあたり決意を新たにしております。

弊会は、昨年10月には、農林水産省農産局との間に、『米国から日本への小麦供給の安定化に関する協力覚書』を締結しました。本邦における活動は今年で70年目を迎え、この間、日系資本も米国からの穀物集荷・輸出設備の運営により高い地位を確立しました。戦後から築いてきた日米相互理解、信頼関係により、日本は米国産小麦の重要顧客となっており、生産現場から安全性の高い高品質な小麦を安定的且つ迅速にお届けできるシステムを提供することで、貴業界のご発展に寄与できれば幸いです。

末尾になりますが、製麺業界の御隆盛、そして同事業に携わる皆様方のこの一年のご多幸を心より祈念し、年頭のご挨拶とさせていただきます。

職人の技と力を引き立てる、
「めんのちから」。



分析例 灰分0.35% 蛋白8.9%

特長その一

【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。
モチ感もあり、茹で伸びの遅い麺質が得られます。

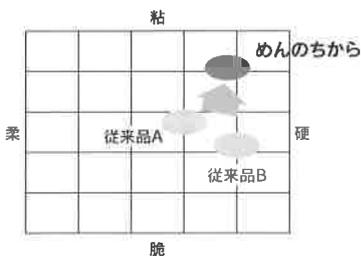
特長その二

【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。

特長その三

【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)



川達

手打ちうどん・茹で麺・冷凍麺・乾麺

昭和産業株式会社

本社製粉部 〒101-8521 東京都千代田区内神田2-2-1 鎌倉河岸ビル TEL.(03)3257-2904

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

年頭に当たって

全国中小企業団体中央会

会長 森 洋



森 洋 会長

明けましておめでとうございます。令和8年の年頭に当たり、謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

昨年は、戦後80年の節目の年でした。中小企業・小規模事業者は、激変する経済環境の中で多くの困難な課題を克服しながら、その時々の経済、社会環境に対応出来るよう積極果敢に挑戦を続け、わが国経済の発展に大きな役割を果たして参りましたが、現在、新たな経営課題が山積しております。関税の引上げをはじめとする自国中心的な政策の影響が世界経済に大きな影響を与え、国内でもインバウンド消費額も影響を受けることに加え、依然として物価高騰が続く中での人手不足と賃上げへの対応が急務となるなど、中小企業・小規模事業者を取り巻く経営環境は、厳しい状況に直面しております。

は、関係省庁・関係機関をはじめ多数のご来賓をお迎えし、全国各地から中小企業団体の関係者約2,100名が参集し、
I. 中小企業・小規模事業者等の経営環境変化対応、成長促進支援等の拡充
II. 中小企業・小規模事業者の実態を踏まえた労働・雇用・社会保険料対策の推進
III. 中小企業・小規模事業者の積極的な事業活動を支える環境整備
の実現に向けて、組合関係者の皆様と共に取り組んでいくことを決議しました。
地域の人口減少に加え地域課題が多様化・複雑化していることを踏まえつつ、十分な価格転嫁と取引適正化、物価高を上回る賃上げ、事業承継・事業引継、自然災害対策、DXやGXの推進、新分野展開、ものづくり補助金や省力化投資補助金による生産性向上、リスキリング等の「人への投資」、外国人育成就労制度・特定技能制度への対応策などの最重要事項については、中小企業組合等連携組織による知恵と力の結集により解決を図ることが必要です。今年も中小企業と組合が我が国の力強い成長を実現する原動力であることを強く思いながら、会員の皆様との連携を一層強化し、対応して参ります。
結びに、丙午の年は「勢いとエネルギーに満ち、大きく飛躍・発展していく」といった意味合いをもつ年とされています。本年が、中小企業組合と中小企業・小規模事業者の皆様様の情熱に満ちたご活動が実を結び、力強く飛躍される年となりますことを心よりご祈念申し上げます。新年のご挨拶といたします。

令和8年元旦

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。

(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>

年頭のご挨拶(2026年)

一般社団法人日本冷凍めん協会

会長 白 瀧 昌 彦



白瀧昌彦 会長

明けましておめでとうございます。新年を迎えるに当たり、当会を代表して年頭のご挨拶を申し上げます。

会員及び関係各位におかれましては、新春を迎え心よりお喜び申し上げます。

旧年中は格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げますとともに、本年も変わらぬご支援とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

2025年は55年ぶりに大阪・関西万博が開催されました。特に関西では、万博関連の様々なイベント等でインバウンドの増加、人流の増加などにより、大きな経済効果がありました。

しかし、為替市場では円安が進み、石油製品を始め、食料品や輸送費等、全てのものが値上がりし、さらに夏場の猛暑の影響で国内農水産物に多大な影響が出ており原材料確保も難しくなる局面も発生しました。

こうした情勢下、冷凍めん類の2025年度の動向としては人流の増加とともに業務用市場は回復しております。コロナ下で大きく数量を伸ばしてきた家庭用市場は値上げの影響はあるものの美味しさ、利便性、安全・安心が引き続き評価され、前年並を維持しております、通期においても前年水準からの増加を見込んでおります。

本年もますます厳しい事業環境が予想される中ですが、会員各位におかれましては、原料、資材、エネルギー関連物資の確保に対応しつつ、食品を安定的に市場に届ける使命を持って、日々生産に当たって頂いていることと思っております。

当協会としましては2026年度の基本方針として、

- 1. 会員、関係者様とのコミュニケーション・情報発信を強化し業界のレベルアップを支援してまいります。
- 2. 冷凍めんの安全・安心・おいしさを消費者に提供するための総合的な取り組みと、認知拡大施策により業界の発展に寄与致します。

本年度の基本方針をもとに活動を実施してまいります。環境は日々変化していくものと見ており、その変化を機敏にとらえ、スピード感を持って協会運営を進めてまいりたいと思っております。

引き続き会員企業様はじめ、官公庁、団体、関係者の皆様のご支援・ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

最後になりましたが、皆様の今年一年のご多幸とご健勝を祈念して、ご挨拶とさせていただきます。



オリコ飛電

粉末かんすい

生中華麺用、調理麺用、焼そば用、乾麺用、冷凍麺用などご要望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・うどんの茹で溶けを防止する>

クッキングメートUP



オリエンタル麺工業株式会社

〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10

食品事業本部 Tel. 03-3968-1116

- ◎チェーン移行式自動茹上機
- ◎チェーン反転式自動茹上機
- ◎手動式茹麺長釜
- ◎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麺殺菌可
- ◎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
〒120-0025 電話 03(3882)8035代 FAX 03(3882)8033
工場 東京都足立区南花畑3-23-25
〒121-0062 電話 03(3884)0054代 FAX 03(3884)0692

謹 賀 新 年

一般社団法人 日本冷凍めん協会

- | | | | | | |
|-----------|-----------|-------------|-----------|-----------|---------|
| 会 長 | 白 瀧 昌 彦 | 副 会 長 | 木 村 富 雄 | 理 事 及 | 川 俊 則 |
| 副会長・技術委員長 | 岡 田 賢 二 | 専 務 理 事 | 桑 山 和 基 | 理 事 | 大 谷 昌 史 |
| 副会長・物流委員長 | 松 田 要 輔 | 理 事・会 計 担 当 | 道 添 秀 樹 | 理 事・相 談 役 | 前 場 敏 男 |
| 副 会 長 | 鳥 居 憲 夫 | 理 事 | 上 和 田 公 彦 | 監 事 | 奥 能 理 士 |
| 副会長・情報委員長 | 伊 勢 英 一 郎 | 理 事 | 西 山 隆 司 | 監 事 | 堀 敬 祐 |

〒135-0004 東京都江東区森下3-14-3 全麺連会館4階 電話 03(3634)2275 FAX 03(6240)2721

新年のご挨拶

全国学校給食めん協議会会長
全国製麺協同組合連合会理事

大島 信二



大島 信二 会長

令和8年の新春を迎え、謹んでご挨拶を申し上げます。

昨年は、原材料価格やエネルギーコストの高騰が続ぎ、学校給食の現場においても厳しい環境が続いた一年でございました。加えて、物流費用の高止まりや人件費の上昇が運営を圧迫し、持続可能な給食提供の在り方が問われる状況となりました。

しかしながら、学校給食は子どもたちの健全やかな成長を支える大切な食の基盤であり、栄養の安定供給と食育の推進は私たちの使命であります。本年におきましては、限られた資源を有効に活用しつつ、地域の特色を生かした献立づくりや、国産食材の積極的な活用を進め、子どもたちに安心して安全な食を届けたいと思います。

また、食育活動を一層充実させ、子どもたちが「食べることの大切さ」「地域の食文化の豊かさ」を学べる機会を広げてまいります。さらに、行政機関や教育現場、地域の生産者との連携を深め、持続可能な学校給食の仕組みを築くことを目指してまいります。給食無償化の影響を的確に見極め、迅速かつ適切に対応していく必要があります。本年は、まさに気を緩めることのできない重要な一年となります。結びにあたり、関係者の皆様のご支援とご協力を賜りながら、子どもたちの健やかな未来を支える学校給食の充実に尽力してまいります。皆様のご健勝とご多幸を心より祈念申し上げます。新年のご挨拶といたします。

年頭のご挨拶

全麵連青年部連合会会長
全国製麺協同組合連合会理事

片野 宏幸



片野 宏幸 会長

明けましておめでとうございます。令和8年の年頭にあたり、謹んでご挨拶を申し上げます。

近年、世界情勢や気候変動、為替の影響により原材料や光熱費などの価格が高騰しています。適正な取引による価格転嫁が望まれる一方、賃金上昇が物価に追いつかず、消費者の節約志向が続く厳しい状況です。

しかしながら、我々は生麺類業界の未来を担う立場として、課題に果敢に取り組み、全国製麺協同組合連合会や関係各位のご支援をいただきながら、解決に向けた道筋を築いていかねばなりません。

青年部活動を通じて得られる研修や交流は、新しい知識や視点を広げる貴重な機会であり、部員同士の情報交換や相談は、自社の課題解決や新規事業への挑戦に繋がる大きな

力となります。これらの経験は、今後の財産として必ずや生きてくるものと確信しております。

本年も青年部の組織強化を進めつつ、生麺類の美味しさ発信や地域の麺食文化紹介、販売促進、情報共有、新たな価値創出などの事業に積極的に取り組んでまいります。

今後とも業界組織の推進役としての責務を果たし、生麺類業界の更なる発展に邁進してまいりますので、引き続き皆様のご支援とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

結びに、皆様のご健勝とご多幸を心より祈念いたしまして、新年のご挨拶とさせていただきます。

謹賀新年

「一会場一食めん料理」全麵連青年部連合会 会長 片野 宏幸

〒135-0004 東京都江東区森下3丁目14番3号 TEL 03-3634-2255 FAX 03-3634-1930



11日はめんの日
晦日そば
毎月の晦日(最終日)

季節を祝う
節分そば

日本人心伝味
彼岸にそば

毎月7日・8日は
生パスタ

カレーは麺がいい。
カレーうどん

年明けうどん



頭年のご挨拶

全国めん類衛生技術センター

会長 鳥居 憲夫



鳥居 憲夫 会長

明けましておめでとうございます。2026年の新春を迎え、皆様に年頭のご挨拶を申し上げます。

当センターでは、全国製麺協同組合連合会、一般社団法人日本冷凍めん協会と連携し、生・ゆで・冷凍めん類の品質・衛生管理の基盤強化に取り組んでまいりました。

2025年は、円安と物価上昇の影響により原材料費、物流コスト、人件費、エネルギーコストが高騰し、業界全体が厳しい経営環境に直面しました。特に、小麦や米など主食原料の価格高騰は、めん類製品の安定供給に大きな影響を与えました。コメの価格は前年同月比1.8倍に達し、消費者の購買傾向にも変化が見られました。

また、食品の安全性に対する意識が一層高

まり、カビや異物混入などの衛生問題への対応が求められる中、当センターでは「微生物の基礎」などの知識向上を目指し、会員企業へeラーニングの提供などの技術支援を強化しました。また、2月にはノロウイルスの講習会も予定しております。

世界情勢の不安定さや国内経済の混乱が続く中、食品業界は持続可能性(サステナビリティ)への対応も急務となっております。環境配慮型パッケージや食品ロス削減など、社会的責任を果たす取り組みが今後ますます重要になるでしょう。当センターは、2026年も引き続き、関係行政機関や団体と連携し、衛生管理の徹底と技術支援を通じて「信頼される製品(めん)づくり」を支援してまいります。

最後になりましたが、皆様のご健勝とご事業のさらなるご繁栄を心より祈念申し上げますとともに、世界各地での紛争の早期収束を願います。



謹 賀 新 年

全国めん類衛生技術センター

会 長 鳥居 憲夫

副会長 岡田 賢二

専務理事 坂井 清治

常務理事 桑崎 俊昭

常務理事 木村 富雄

常務理事 伊勢 英一郎

理 事 菅野 善男

理 事 西山 隆司

理 事 高橋 郁雄

理 事 桑山 和基

監 事 藤原 正敏

〒135-0004 東京都江東区森下3-14-3 全麺連会館6階 電 話 03-3634-1954

2026年1月から 「下請法」が「取適法」へ改正!

2026年1月1日より、従来の「下請代金支払遅延等防止法(下請法)」が改正され、新たに「取引適正化法(通称:取適法)」として施行されました。中小事業者の保護を強化し、公正な取引環境を整備するための重要な改正です。

主な改正点

- ・ 法律名・用語の変更「下請代金」↓「製造委託等代金」など、より実態に即した表現に改められます。
- ・ 適用対象の拡大従来の資本金基準に加え、従業員数基準(300人・100人)が追加され、より多くの中小事業者が保護対象となります。また、取引対象に「特定運送委託」が新たに追加されます。
- ・ 禁止行為の追加
 - 協議に応じない一方的な代金決定
 - 手形払いなど、満額の受領が困難な支払手段の禁止
- ・ 義務の強化発注内容の明示、取引記録の保存、60日以内の支払期日設定、遅延利息(年率14.6%)の支払いなどが義務化されます。
- ・ 面的執行の強化 事業所管省庁にも指導・助言権限が付与され、違反行為への対応が強化されます。

中小事業者を守るために

取適法では、受領拒否・支払遅延・不当な減額・返品・買いたたき・報復措置など、11項目の禁止行為が明確に定められています。これにより、中小事業者が安心して取引できる環境が整えられます。

不当なしわ寄せに関する

下請法の相談窓口

0120-060-110

(フリーダイヤル)

【受付時間】10:00~17:00

(土日祝日・年末年始を除く)



取適法特設サイト

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12月19日（金）に農林水産省の幹部との懇談会を行った

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、野添剛志大臣官房新事業・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、最近の小麦粉の需要動向、人手不足に関する諸対策、価格転嫁の状況と課題等の説明をいただいた。

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、業界の現状や人手不足、原材料・資材高騰の影響と今後の問題点と課題、及び要望事項述べたあとに質疑等を行った。

1. 最近の業界の状況

○売上

・統計データを見ると生麺類トータルの生産量は24年11月以降前年を割ることなく（25年8月除く）進捗している。特に茹で中華麺の伸びが大きく全体を押し上げている。この茹で中華麺には冷凍麺、調理麺も含まれており、当会組合員の製造品目には

これらは当てはまらず、残念ながら統計データ通りの状況にはない。

・地域によってはインバウンド効果で製造しきれない組合員事業者もあるが、一部地域の限定的な事例といえる。ほとんどの組合員事業者は、価格は上がったものの物量は減少しているとの回答であった。ラーメン1杯が1,000円の時代となり、サラリーマンのラーメン喫食回数が減っても致し方なしと思われる。対策として

①地域ブランドを県や市と立ち上げ、売上が増加している。（伊勢うどん、石川県小松うどん等）

②全麺連主催の「国内産小麦粉使用中華麺品評会」で受賞し、それをアピールして売上が増加した。

・地域色を出し、地道な活動を行うことや製麺技術の向上をはかり、ユーザーに評価してもらうなど行っている。

○原材料・資材等の製造コストの状況

・依然として小麦粉、そば粉等の原材料、かんすい、アルコール等の添加物、包装資材、電気、燃料のエネルギーコスト等すべてのものが、サービスが高止まり、又は高騰している。

・最低賃金の改定（毎年10月）による大幅な上昇は経営を大きく圧迫している。

○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で改定時期の先送りや上げ幅の縮小の要望が多い。

・仕入れ品毎に値上げの時期が異なるため価格改定の交渉のタイミングがはかりづ

らい。年に3回、4回も交渉できず、次回交渉まで自社でコスト増分を負担せざるを得ない。

2. 今後懸念される点や課題、問題点

○原材料価格、エネルギー関連、人件費等の経費の更なる上昇。最賃の継続の上昇は自社で吸収し続けることが困難。

○人材の確保。求人（パート・アルバイト等）を行なっても集まらない、得意先の飲食店等も同様の状況にある。当会の会員は規模的に外国人実習生までは手が出ない。

○設備投資、設備更新の資金繰り。

○製麺機械の高騰や製麺機械メーカーの廃業（技術者の高齢化）。

○後継者問題（業界、取引先）。

3. 課題、行政への要望等

○原材料等の安定供給

・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。また、食料安全保障の観点からも国内産小麦、玄蕎麦の生産拡大をお願いしたい。

○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付いていない。物価上昇の要因等に対し迅速に且つ、効果的な施策を講じていただき、原材料等の価格の安定化を図っていただきたい。

○適正取引の推進

・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、適正な利益が確保できることで経済の好循環が生まれます。

・政府主導で不正取引などの監視・強化をされていますが、個別交渉の中では先延ばしにされる事例も多く、依然として

適正な利益が確保できないという課題もあり、適正な取引が行える環境整備を更に推進していただきたい。

○人材確保及び人件費増加への支援策

・人材不足は更に深刻な問題となっております。また、最低賃金のアップにより事業者の負担が増大しており現在、人材派遣会社に時給1,500円以上を提示しても集まらない状況にもなっております。賃上げ促進税制として一部税額控除を受けられますが、利益の出ない多くの中小零細企業にはメリットがあまりないことから助成金等の形で支援策を講じていただきたい。

○学校給食事業の安定化

・学校給食においても食材等の高騰により予算の関係で麺給食の回数が減少傾向にありましたが、一般の米需給問題では急遽、回数増となった一部地域もありました。国におかれましては学校給食の安定運営が図れるよう給食費の無償化に對しご支援をお願いいたします。

・また、学校給食麺納入事業者の減少が続いており、事業継続のため回数増等の措置を講じていただき、事業の安定化が図れるようご支援をお願いします。

○地方経済の活性化

・大都市への人口流入、少子・高齢化等により地方での経済活動は縮小し売上は減少。それによる事業継続が困難な状況が進み廃業、倒産に至るケースが発生しており、この傾向は今後、更に加速すると思われまます。地方の活性化をはかり大都市との格差解消に関する政策の実行をお願いいたします。

また、鳥居会長より口頭で、地域発展を図るために地産地消等を絡めた付加価値製品の開発等を行うための環境整備の支援と協力をお願いいたします。

以上

先着 300 名様限定!

《受講者の声》

- ・完成度が高いテキストでした!
- ・同僚や後輩に勧めたい!
- ・疑問だった点が解消されました!

製麺通信講座

受講生 募集中

働きながら学べる! 製麺従事者の為の講座

令和8年4月開講

受講期間:4月中旬~10月末)

※各回の終了時に確認テスト実施

応募〆切:3月末

修了特典

【修了証発行】

全4回終了時、正解率60%以上の方には、修了証を発行します。

【記念品贈呈】

麺通信講座運営委員会にて認定された成績優秀者に贈呈いたします。



修了証



記念品

受講内容(全4回)

第1回 4月15日~5月31日

・めんと歴史、・めんの原材料

第2回 6月1日~7月31日

・製めん理論

第3回 8月1日~9月30日

・食品の安全、衛生管理、品質管理

第4回 10月1日~10月31日

・めん類の表示



全国製麺協同組合連合会

東京都江東区森下3-14-3

☎03-3634-2255

