

do 麺
北海道製麺協同組合

道 麵 情 報

第391号

平成31年1月1日

発行所

札幌市豊平区西岡5条

14丁目8-23

北海道製麺協同組合

電話011-522-5015

FAX 011-583-0480

発行者 佐々木 剛

編集者 中野 修二



「おまち道産」事業の メニュー拡大し展開

HACCP導入を推進

北海道製麺協同組合
理事長 佐々木 剛

新年あ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。旧年中は組合の事業運営にご指導、ご支援をいただき誠にありがとうございました。

昨年の日本列島は自然災害と夏場は猛暑、本州では酷暑に見舞われ、作物の成長が心配されましたが、全般には銘柄にもよりますが、あまり良い出来ではなかったようです。台風が発生数も多く記録づくめの夏でありました。9月には西日本豪雨が発生、最悪の被害をもたらし、仮設住宅にて新春を迎えられた被災者の皆様には心よりお見舞いを申し上げ、一日も早い復旧をお祈り申し上げます。

北海道も台風21号の接近で、石狩、空知、胆振地方は大雨による被害を受けました。追い打ちをかけるように、9月6日午前3時7分頃胆振地方を震源とする地震が発生、厚真町では北海道では経験したことのない最大震度7を観測、大規模な土砂崩れが発生、多くの尊い命が奪われる大惨事となりました。

道内は、ほぼ全域で数日間の停電「ブラックアウト」に陥り交通や物流などがマヒして、道民生活が脅かされました。救援と復旧の作業が一日も早く進み、被災された方々が安心した暮らしができるようになることを心から願っております。

さて、2020年国内の食品製造、加工、調理、販売などを行うすべての事業者を対象にHACCPが義務化され、「HACCPの義務化に基づく衛生管理」または「HACCPの考えを取り入れた衛生管理」を実施できるよう準備していかなければなりません。HACCPは原料の受け入れから保管、製造、出荷（提供）を継続的に監視、管理するための手法です。今から対策として「記録を付ける」を習慣にしておきましょう。昨年「生めん類のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を組合員の皆様には配布済みですので、手引書より衛生管理のポイントを学び、HACCP

の制度化まで、今から十分に準備をして来年の制度化に備えていたいただきたいと思えます。原材料表示の件につきましても、講習会の実施と関連資料の配布をいたしました。が、不明な点があれば保健所など関係機関を利用して間違いのない改版等の準備をお願いしたいと思います。

輸入原材料の値上げ、電気、エネルギーコストの増大、輸送費の大幅値上げなど、価格改定できない状態で今まで何とか経営努力でコスト上昇を吸収してきた組合員も多いと思います。日本の伝統食「麺食」文化を守りさらに広げるため、食品の安心・安全を訴えるべく、また高い品質と衛生知識を持つて法令遵守に徹し消費者に提供できるような努めるため、価格改定は具体的な懸案事項と考えます。

中小の利点である小回りのできる商品づくり、創意と工夫・知恵をもって中小だからできる取り組み、今後も販売促進につながる提案も検討していき、お正月の「年明けうどん」をはじめ彼岸そば、節分そば、カレーうどん、そば、ラーメン、年の瀬ラーメンそして年越しそばなどあらゆる場面で「麺」を消費していただく提案を組合員皆様と実行していかなければならないと考えています。

今年も北海道産小麦粉の消費拡大に向け、ホクレン様のご支援をいただき、8支部の組合員皆様が一丸となって「おまち道産」事業を全道各地で開催いたします。

厳しい環境が続いておりますが、本年も全道組合員の皆様、関係する団体ならびに製粉各社様、関連企業の皆様には、ご支援、ご協力をいただきますようお願い申し上げます。

げます。
本年は「亥」（い）年、脇目もふらず「猪突猛進」の言葉があるように、目標に向かって情熱的に猛進していく人には、強大な力を貸してくれる干支動物と言われていると思います。

開運招福、商売繁盛、平成最後の年になります。2019年も明るく良い年でありますよう、企業様の益々のご隆盛、ご繁栄をお祈り申し上げます。新年のご挨拶とさせていただきます。

謹んで新年の お慶びを申し上げます

旧年中は色々とお交誼をいただき有難うございました。本年も何卒宜しくお願い申し上げます。

二〇一九年 一月

理事長 佐々木 剛
副理事長 三原 克也
専務理事 中野 修二
常務理事 坂口 孝一
相談役理事 西山 隆司
理事 松平 孝司
宮川 照平
曾賀 剛
国岡 智哉
滝谷 茂雄
阿部 恭久
窪 和弘
須藤 耕平
和田山 徹
仲田 隆彦

監 事

『食品表示セミナー』開催!!



↑ 研修会会場はホテル札幌ガーデンパレス

10月24日(水)午後2時から4時、ホテル札幌ガーデンパレスにて、株式会社寺岡精工 知的財産規格部・小池正城係長を講師に迎え「食品表示セミナー」を開催しました。

平成27年4月1日に食品表示法が施行されて表示ルールが変更になっている点、昨年9月1日に食品表示基準の改正がなされ、新たな原料原産地制度が施行されたこと等、最新の改正内容について麺業界に沿った大変分かりやすいセミナーでした。セミナー終了後、講師の小池係長も交え

懇親会を開催しました。懇親会では質疑応答の時間内に聞けなかったことや、受講しての感想など活発に意見が出されました。

①食品表示法とは消費者・事業者双方にとつて分かりやすい表示、消費者の健康増進に寄与するため、3つの法律(JAS法、食品衛生法、健康増進法)にまたがる表示規定のみを統合し、**表示の基準策定**を定めた法律。

「食品摂取する際の安全性」「自主的かつ合理的な食品選択の確保」つまり病気疾患を持つている人のために表示を変更したのです。

②アレルギーの表示方法の改善

(1) アレルゲンの表示は個別表示が原則

(2) アレルゲン同士を「・」でつなげる。

(3) アレルゲンの一括表示は事項欄の最後に括弧でくくり、(一部に含む)と全てのアレルゲンを省略せずに表示する。

◎ 2020年3月31日経過措置期間終了

③原材料に係る表示方法の改善

(1) 原材料と添加物は重量順に表示する。

(2) 添加物を「原材料名」欄に表示する場合は、原材料と添加物は明確に区分する。

(3) でん粉含有率表示(該当食品)

◎ 2020年3月31日経過措置期間終了

④栄養成分表示の義務化

(1) 栄養成分表示は義務化(業務用除く)

(2) 「ナトリウム」を「食塩相当量」にて表示

↓(株)寺岡精工 知的財産規格部 小池係長



◎ 2020年3月31日経過措置期間終了

⑤製造所固有記号を新制度に移行

(1) 製造所固有記号を新制度に移行

※条件を満たさない場合は邦文にて表示

◎ 2020年3月31日経過措置期間終了

⑥加工食品の原料原産地の義務化

国内で製造又は加工された全ての加工食品(輸入品以外)を義務表示の対象

(1) 重量割合1位の原材料は原産地表示義務

(2) 国別重量順表示が原則

◎ 2022年3月31日経過措置期間終了



第 39 回

稚内観光物産まつり

8月4日(土)～5日(日)

相沢食料百貨店特設会場

第39回稚内観光物産まつりは稚内市・相沢食料百貨店特設会場で開催され、市内各企業・団体12店舗が食品ブースを出店、2日間とも絶好の晴天に恵まれ、会場は家族連れや観光客など多くの買い物客でにぎわいをみせていました。

また友好都市の会津若松市、枕崎市、石垣市の特産品フェアなどもあり、市民や観光客が美味しいものを食べ夏のイベントを満喫していました。

(有)ホクメンフーズは「キタノカオリ」100%麺で出店、回を重ねているため来場者の評価も定着、多くの人に道産麺の美味しさを味わってもらいおまち道産のPRとして意義深いイベントとなりました。



第1回日本最北端

わっかない平和マラソン大会

9月2日(日)6:30～16:30

稚内港北防波堤ドーム

第1回稚内平和マラソン飲食・物産コーナーに「宗谷の塩らーめん」で出店、参加者に大好評。

日本最北のフルマラソンが9月2日(日)、宗谷岬をスタート稚内港北防波堤ドームにゴールする42.195kmのコースで行われました。ゲストラナー公務員ランナー川内優輝氏はアゲンストの西風にてこずり2時間25分で2位に終わりました。

この大会は昭和58年に起きた大韓航空機撃墜事件の犠牲者の霊を慰め世界平和への願いを込めて地元の小中学生を中心とした前身のショートコースマラソンを含め、稚内市制70年、稚内港開港70年を節目の一大会として拡大し、官民挙げて取り組んだもので、道内外、外国からの参加者を含め総勢2600名が参加、フルマラソンも1000名の参加となりました。

地方のフルマラソン大会の中で大きな役



割を担うグルメコーナーには市内の飲食関係11店が出展、おまち道産事業の一環として(有)ホクメンフーズも出展参加し、「キタノカオリ」100%麺を使用した「宗谷の塩らーめん」を提供しました。走者、応援団、ボランティア、一般市民から大好評でした。マラソンは走る人も見ている人も「お腹がすくスポーツ」であることを実感！



↑ 阿部社長、焼きそば作りがとても上手でかっこいい！

9月6日未明に起きた胆振東部地震により7日から開催予定のオータムフェストが中止になり、やっと15日から時間制限付きの開催となりました。

地震の直後のイベント開催には、こんな時にお祭り騒ぎ？こんな時だから北海道の元気なところを見せてはと様々な意見が出ている中での開催でした。当初予想していたよりも入出は多く、会場内は中々前に進むのが大変な状況でした。

組合のブースでは例年通りご協力

オータムフェスト

9月15日(土)～18日(火)
大通り8丁目会場



↑ ラーメンも焼きそばも美味しいよ。沢山買って！

いただいた組合員の皆さんの商品約30種類のラーメン、うどん、蕎麦、 Pasta、焼きそばの販売と、(有)小林食品、(株)フタバ製麺、(株)望月製麺所、(株)苦食からの道産小麦使用の焼きそば麺で焼きそばを作り1パック300円で販売しました。

焼きそばは「麺がもちもちして美味しい」と評判が良く、「今食べた焼きそばはここで売っているの」と聞かれることもしばしばあり、販売している焼きそばが一番先に完売となりました。

お手伝い頂いた関連企業の皆様、組合員の皆様、焼きそばを作ったことがないと言いなながらも作るのが上手で、大変助かりました。ご協力ありがとうございました。

知床産業まつり

9月30日(日)
斜里町みどり工房特設会場

台風が近づいていたため、イベントの当日は天候が崩れないよう祈りながらの開催でしたがイベントの開催中は天候もよく暑すぎずでラーメンを食べるにはとても良い気温でした。

今年のラーメンの味は昆布しょうゆラーメンで、スープは丸鳥を入れて本格的に作り、メンマ、ナルト、わかめ、ネギ、地元のサチク赤豚のチャーシューを入れ300円で販売しました。毎年長蛇の列ができて注文を聞いたり、ラーメンを出したりする場所はバタバタしているのですが、今年は列はできて

いるのですが、すぐくスムーズであまりバタバタしないうちに終了の時間になっていました。台風の予報で近隣住民の方が少なかったのか、慣れてきているのでスタッフ(組合からの手伝いと斜里農協のお手伝いの方)の手際が良かったのか・・・。

天候が崩れないうちに帰路につくことができました。ご協力ありがとうございました。



← 厨房設備はいつもJA斜里で用意。感謝です。

→ 今年も長蛇の列です。ステージ休憩の間に！



元理事長 西山富義氏 「北海道 750 周年特別功労賞」受賞！

時： 平成30年10月11日(木)

場所： ホテルモントレエーデルホフ札幌

本年、2018年(平成30年)は明治政府が蝦夷地を北海道と命名してから150年の節目を迎え、地域や産業の発展を支えてきた方々への受賞式が10月11日、執り行われました。

北海道製麺協同組合相談役(元理事長)の西山富義氏はじめ、各分野で永年にわたる輝かしい業績を挙げられるとともに、北海道の発展に多大な貢献を果たしてこられた功績と尽力が評価され、北海道百五十年特別功労賞が高橋はるみ北海道知事より5名に贈呈されました。

西山富義氏は「食産業振興への貢献」で受賞され、昭和30年に開発した「縮れ麺」(多加水熟成製法による卵入りのコシが強い麺)の「さつぽろ西山ラーメン」の本州及び海外への出荷等の展開により、「札幌ラーメン」のブランドを確立、普及に貢献。また、農業団体と連携して道産小麦を原料とした統一ブランド「おまち道産」をつくり、広く麺類の普及と道産小麦の振興にご尽力いただきました。

私ごとですが、昭和40年代、西山製麺の「空輸ラーメン」を、故郷を離れ生活していた私はよく食べに行つたことを懐かしく思い出しました(余談でした)。

西山富義氏は平成6年より道麺の理事長、全麺連の副会長また地域では札幌物産

協会の会長など、その他多くの要職を勤め上げられてこられました。

今回の受賞は組合はじめ業界にとって大変名誉なことと思います。

お話によりますと、授賞式の数日前、ゴルフで「ホールインワン」を達成され、まだまだお元気の様子がかえります。

今後、お身体ご自愛いただき、後輩の指導、食文化の継承などにご尽力いただきたくお願い申し上げます。

この度の受賞お慶び申し上げます。

北海道製麺協同組合

理事長 佐々木剛



全国製麺業者静岡大会

会期 10月17日(水)
会場 熱海市ホテルニューアカオ



→来賓の7名様により年明けうどんの揃いのハッピを着用して鏡開きが行われました。

第59階全国製麺業者静岡大会は、平成30年10月17日(水)、ホテルニューアカオ(静岡県熱海市)において、130名の参加者により開催されました。

大会会長に大峯茂樹全国製麺協同組合連合会会長、大会運営委員長に前場敏男全国製麺協同組合連合会理事・顧問が就任し運営に当たりました。

当日は大会行事である大会式典、関連行事としてHACCP手引書、

高度化計画などの品質・衛生の管理方法に関する相談会、懇親会も開催されました。

大会宣言、大会スローガンとして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公正・適正な価格で販売④品質・衛生管理の基盤強化を図る⑤麺類の普及を図る⑥関係法令の遵守の徹底を図る⑦食べて応援しよう。被災地を応援。を奥野貴史大会参与が提案、発表し、全会一致で採択されました。

閉会の辞は、佐々木剛大会参与(全国製麺協同組合連合会副会長・北海道製麺協同組合理事長)が述べ、大会式典は閉会しました。

←熱海の綺麗なお姉様と太田年明大阪製麺商工業協同組合理事長に囲まれ笑顔の佐々木理事長。



『30年度第3回理事会』

日時 11月8日(木)
14時30分～16時30分
場所 札幌ガーデンパレスホテル

平成30年度第3回理事会は理事8名出席し開催されました。

審議事項・報告事項

①全麺連より

・10月17日全国製麺業者静岡大会の報告

②おまち道産事業について

・8/4～5稚内観光物産祭り・9/2第一回最北端稚内平和マラソン大会・7/10～11北海道小麦キャンプ1018 in オホーツク・5/19、6/17、7/29うまいよ留萌市・10/13苫小牧食べる、たいせつフェスティバル・8/7子供職業体験・9/15～18札幌オータムフェスト・9/30知床産業まつり・11/16～18北のアメ横・おまち道産マーク印刷

③予算執行状況について

・例年通りの収支

④次年度の総会について

5月17日(金)

札幌ガーデンパレスホテルにて開催

⑤その他

・研修会(HACCP)について
・ミツウロコ電気の提案について

行事予定

◎1月11日(金)

・札幌新年会

・(ホテル札幌ガーデンパレス)

◎1月23日(水)

・全麺連理事長会議及び新年懇親会

(東海大学校友会館)

◎1月31日(木)～2月11日(月・祝)

・札幌雪祭り (つどいむ会場)

前半 苫小牧味噌カレーラメン

後半 宗谷の塩ほたてラーメン

◎2月8日(金)～17日(日)

・小樽雪あかりの路

(手宮線会場・運河会場)

◎2月8日(金)～11日(月・祝)

・もんべつ流水祭り

(ガリンコステーション駐車場)

◎2月23日(土)～24日(日)

・はこだてフードフェスタ2019

(函館アリーナ)

◎3月15日(金)

・理事会

お知らせ

・1月4日(金)

通常業務開始

本誌に掲げる広告商社より北海道製麺協同組合に広告料を頂戴しております

札幌の“今”を代表する味わい・これぞ本場のさっぽろ味噌ラーメン！

Sapporo Premium Shiro miso Ramen soup

★★★★

さっぽろプレミアム白味噌

北海道産白味噌と豚そぼろを
ブレンドしたプレミアム処方です

ラーメンスープ・タレ .com

和弘食品株式会社 〒047-0261 北海道小樽市銭函3丁目504番地1 TEL 0120-62-0176 FAX 0120-18-0202

清潔の定期健診

工場や厨房の安心・安全が見える化します！！

(定期環境検査：¥6,000～/月)

まずはお気軽にお問い合わせください。

〒001-0021 札幌市北区北21条西12丁目コラボほっかいどうリウム

クロックワーク北海道 011-708-8035

■営業品目／小麦粉、澱粉、コーンスターチ、打ち粉
規水、麺質改良剤、品質保持剤、その他

江別製粉株式会社特約店

株式会社 大平商店

〒004-0054 札幌市厚別区厚別中央4条3丁目7番23号
TEL 011-890-6743 FAX 011-890-6744

ラーメンの決め手は麺づくり 応援します (^o^)/ ヨコヤマのかんすい！

ひまわりかんすい 最高かんすい 特別かんすい
ゴールドかんすい 徳用かんすい 即効かんすい

～お客様のご希望の配合で、300kgからお作りします～

横山食品株式会社

本社 〒003-0029 札幌市白石区平和通14丁目北4番1号 TEL011(864)7411
東北支社 〒983-0034 仙台市宮城野区扇町4丁目7番43号 TEL022(235)4451

営業品目

各種麵用材料(グルテン製剤、卵白製剤、植物油脂、アルコール、加工澱粉、天然色素、pH調整剤、かん水、増粘多糖類、野菜粉末)、衛生関連資材



中外薬品工業株式会社

札幌営業所 〒063-0849 札幌市西区八軒9条西9丁目1-48

☎ 011 (614) 1020 FAX 011 (614) 1025

本 社 〒103-0023 東京都中央区日本橋本町4-6-2 ☎ 03-3241-7251

URL <http://www.chugai-chemical.co.jp/>

本誌に掲げる広告商社より北海道製麵協同組合に広告料を頂戴しております

営業所

帯広・北見・札幌・旭川・
滝川・倶知安・函館

本社

札幌市西区八軒5条東2丁目
6の13
TEL 011-641-1361

化学品事業部

札幌市東区北6条東2丁目
3の6
TEL 011-721-1111



小柳協同株式会社

- ・調味料類
- ・食品素材
- ・強化剤
- ・保存料
- ・酸化防止剤
- ・着色料
- ・乳化剤
- ・品質改良剤
- ・甘味料
- ・増粘安定剤
- ・酸味料、pH調整剤
- ・その他業務用洗剤

各種添加物
取扱あり



営業案内

食品関連の企画デザイン、印刷・包装資材のコンサルティングなど
最適な供給量にてご提案致します。



陸王株式会社

〒003-0024 札幌市白石区本郷通1丁目南5番2号
TEL 011-860-7577 FAX 011-860-7588

陸王物流センター 江別市角山442-2

麵・パン・菓子材料卸売

日清製粉(株)・オリエンタル酵母工業(株)特約店

相馬商事株式会社

代表取締役社長 相馬 謙吉

本 社 函館市吉川町7番20号

TEL 0138-41-0105 FAX 0138-43-1996

札幌営業部 札幌市中央区南1条西8丁目 札幌第2スカイビル

TEL 011-221-7276 FAX 011-261-1739

東京支店 東京都港区三田3丁目4-11 三田三丁目ビル

TEL 03-5445-1881 FAX 03-5445-1886