

令和4年度通常総会

3年ぶりに開催

道麺情報

第397号

令和4年10月31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

平成4年5月23日(月)2時30分より、札幌ガーデンパレスにおいて3年ぶりに通常総会を開催しました。総会司会の西山隆司氏により総会の法定数を満たした旨を告げ開会宣言をしました。

佐々木理事長より昨年、一昨年は書面議決書による通常総会となりましたが、今年は無事開催でき皆様の出席に感謝を述べました。

次に阿部恭久氏を議長に選出し左記議題について審議しました。

1号議案令和3年度事業報告承認の件、2号議案令和3年度決算報告の承認の件、会計監査報告、3号議案令和4年事業計画(案)承認の件、4号議案令和4年度収支予算(案)承認の件、5号議案役員改選(各支部から選出された理事が別室にて第一回理事会を開催し役員を決定し、新役員を発表しました。



↑左上 総会司会の西山隆司

↑上 総会会場

↑上 佐々木理事長

←左 議長の阿部恭久

新役員

理事長	佐々木 剛
副理事長	三原 克也
専務理事	坂口 孝一
常務理事	西山 隆司
常務理事	松平 孝司
相談役理事	宮川 照平
理事	国岡 智哉
理事	滝谷 茂雄
理事	阿部 恭久
理事	窪 和広
理事	須藤 耕平
理事	望月 一延
監事	仲田 隆彦
監事	佐藤 創

懇親会、講演会、ゴルフコンペ



↑ 木田製粉(株)牧野社長

三年ぶりの懇親会は、会場の入り口にアルコール消毒を置き、円卓には一人一人パーテーションでくぎられ、料理も一人前ずつで運ばれ、コロナ対策を考慮しての開催となりました。

佐々木理事から総会の報告と多くの関連企業様のご参加に対しお礼の言葉の後、伊藤条一道議会議員様、千葉英守道議会議員様、木田製粉(株)代表取締役牧野泰己様よりご挨拶を頂



↑ 3年ぶりの懇親会、大勢の方がご出席



↑ 日清製粉(株)小澤部長

き、日清製粉(株)札幌営業部部長小澤寿一様の乾杯のご発声で宴は始まりました。

食事の時はマスクを外し、すぐにマスクをつけてパーテーションを挟んで会話をするという制約のある中での宴席ではありましたが、暫くお会いできていない方々との会話は和気あいあいと和やかな雰囲気でした。締めのご挨拶を和弘食品(株)取締役副社長加世田十七七様から頂戴し、無事懇親会は終了しました。



↑ 一人一人パーテーションで区切られて



←会場は参加者で席が埋まった



→講師の日清製粉(株)上原部長

講演会は午後4時から一時間行われました。

講師は日清製粉(株)営業本部 営業企画部 上原岳夫部長様。テーマは「直近の麺事情とコロナ禍における食のトレンド」①社会動向・消費マインド②食トレンドキーワード・トレンド③ラーメン市場のトレンドの目次に沿って講義が行われました。

組合員や関連企業様等会場が埋まるくらい多くの皆様のご参加をいただきました。コロナで売上が減少した後の対策として、参考になる大変有意義な講演会でした。

5月18日(水) 恵庭カントリー倶楽部にて「2022年北海道製麺協同組合懇親ゴルフコンペ」を16名の参加者にて開催しました。

当日は、天気も気温も良く絶好のゴルフ日和となりました。

(株)マルナカ村上和吉氏・和弘食品(株)大村誠氏・(株)クラールス新潟安藤幸広氏・マルカツ武市商事(有)八木原政夫氏・(株)阿部製麺阿部恭久氏・相馬商事株立花喜之・東洋水産(株)奥山大作氏・横山製粉(株)井馬卓氏・木田製粉(株)牧野泰己氏・ニッポン(株)久保田雅人氏・昭和産業(株)鈴木信広氏・



江別製粉(株)宮武光明氏・(株)さがみ屋坂口孝一氏・日清製粉(株)小澤寿一氏・オリエンタル酵母工業(株)鈴木祥哲氏・大和産業(株)大橋勝之氏の皆様が参加しました。

スタートから「ナイスショット！」の声が続くことも楽しそうに？走っている様子が見えました。

各社様よりたくさんのお協賛品を頂き、参加者への景品として使わせて頂きました。ありがとうございました。参加者の皆様お疲れ様でした。



コロナ禍における食のトレンド①

5月23日 日清製粉(株)講演会より抜粋

(一)社会動向・消費マインド

◎メガトレンド①

人口構造変化

- ・人口減・高齢化・少子化・世帯数の減少・単身世帯増加・世帯数減少

◎メガトレンド②

就業構造変化

- ・女性就業率年々増加・女性年齢別就業率増・働く主婦増加・高齢者就業率増加・正社員男性減女性増・非正規社員コロナの影響か減少

◎コロナ禍による時間の使い方

- ・今時間をかけている事
- 料理、買い物
- ・今後時間をかけたい事
- スポーツ、旅行、友人との交流
- ・コロナ禍でのストレス解消
- 若年層「甘いもの」シニア層「運動」を求める傾向

◎コロナ禍による意識の変化

- ・自分へのご自愛消費へ向かっている

◎失業率の悪化

- ・有効求人倍率1・10倍、完全失業率2・9%。完全失業率11年ぶりに悪化

(二)食トレンド・キーワード・トレンド・ババ

◎健康

- ・プロテイン市場女性向け商品ヒット
- ・新種のプロテイン続々登場

- ・シリアル市場が伸長

- ・完全食はネクストステージ

- ・糖質オフ市場、拡大中

◎SDGs

- ・ヴィーガンフード（世界初のヴィーガンラーメン専門店登場）

- ・外食店でも大豆ミートを使用したメニューが広がっている

- ・大豆でできた代替卵商品登場

- ・広まる昆虫食 カップ麺登場・昆虫食を購入できる自販機も増加

- ・フードドライブ（家庭の剰余食品をファミマで回収）

- ・フードロスを減らす 食の「アップサイクル」（廃棄物や副産物等をさらに価値の高いプロダクトに転換すること）

- ・ネスレの食品ロス削減ボックス（無人販売機）

- ・コロナによる変化

- ・異業種の飲食業態への参入（ニトリのみんなのグリル、ゲオの食品参入、眼鏡のJINSがベーカリーカフェ参入等）

- ・異業種の食品強化（ドラッグストアや無印良品は生鮮食品にターゲット

- ・冷凍売り場面積の拡大

- ・無人店舗、体験型店舗等新しいコンセプトにトライする企業登場

- ・サイゼリアやリンガーハットは店内で

- 冷凍食品の販売、通信販売。スシローは駅構内のテイクアウト店舗開店

- ・コンビニの総菜小容量へ取り組み

- ・各種の食品自販機登場（冷凍ラーメン・肉・カツサンド・冷凍大福等）

- ・朝外食（朝ラーメン・朝焼肉等）

- ・ローリングストック提案が定着

◎AI活用

- ・食品ロス削減の取り組み、業務効率化、活用グルメ

- ・トレンドフード

- ・ワンハンドで食べられるバタービスケット

- ・見た目が楽しいスイーツ
- ・見た目が楽しいフード

- ・レトロスイーツ

- ・ご当地○○系商品
- ・多様な缶詰が人気

- ・混ぜ麺
- ・唐揚げ市場の競争激化

- ・台湾フード
- ・イタリアン・スイーツ

- ・冷凍パンが進化 成長が見込まれる

（次号ラーメン市場のトレンド）



↑ 道麺の
冷凍自販機

輸入小麦の政府売渡価格の 緊急措置決定にあたり

9月9日に政府の第4回物価・賃金・生活総合対策本部会合が開かれ、物価高騰への対応として、燃料油価格抑制のための措置や輸入小麦の政府売渡価格据置きなどの追加策が決定された。同日に、農林水産省より輸入小麦の政府売渡価格の緊急措置として、令和4年10月期の政府売渡価格は令和4年4月期の政府売渡価格を適用する（実質、据え置く）ことが発表された。これは「主要食糧の需給及び価格安定に関する法律」において政府が輸入小麦の売渡価格を決定することとなっていることから、食料品の更なる値上りなど国民生活への打撃を軽減するために判断されたものである。過去には、相場高騰の影響緩和のため、輸入小麦の政府売渡価格の上昇幅が抑制されたことが3回あったが、算定期間を延長して実質据え置くということは初めてのことであり、製粉業界のみならず小麦粉に関する各業界へのインパクトも非常に大きいため、今後の留意点などを改めて考えてみることにしたい。

され、年2回、4月と10月に改定されている。直近では2期連続で政府売渡価格が大幅引き上げとなっていた上に、ロシアによるウクライナ侵攻等から小麦の国際相場が高騰したことなどにより、更なる引上げが確実視されていたところであった。これまでの算定ルール通りで計算されれば、10月期の政府売渡価格は4月期比で19.7%の大幅上昇となるところであったが、4月期の価格（1トン当たり7万2530円）をそのまま維持すると決定されたわけである。

これまでの穀物の国際相場上昇や為替の円安傾向などから、輸入原材料の価格が高騰するいわゆる食料インフレが続いている。また賃金も目に見えて上昇しない中、消費者の家計も厳しく、小麦粉関係製品の需要減退の恐れもあったところである。そのため今般の政府売渡価格の据置きという政府判断は、国民生活の安定に貢献するという意味で意義があったと捉えることが出来る。

今回の政府売渡価格の緊急措置を講じるにあたり、次期令和5年4月期の政府売渡価格については、従来ルール通りで行けば9月第2週から3月第1週の6カ月間における政府調達価格の平均価格をベースに改定するところ、令和4年10月期の価格改定を据置きとするために、令和5年3月第1週までの一年間の調達価格を元に算定するとされている。

を電力に頼る製粉製造においては、電力料金等の値上りも大きな影響を及ぼす要因であることにも留意が必要である。製粉業界は、食糧安全保障の確保が我が国の課題として取り上げられる中、国内産小麦の需要の安定や消費拡大を図るとともに、小麦粉の安定供給という使命を果たすため、様々な課題を克服しつつ、着実に事業を運営していかねばならない。そのためには、原料小麦の需給面、価格面等において、先行きを見通すことができる一定のルールに基づく関係制度の運営が必要不可欠である。

安定的で揺るがない麦制度の運用がなされ、かつしっかりとした事業基盤を確保していくことが製粉業界の責任を全うすることにつながるということを改めて認識する必要がある。

（製粉振興9月号より抜粋）



『4年度第2回理事会』

日時 6月15日(水)

15時～17時

リモート会議

令和4年度第2回理事会は理事7名出席し開催された。

審議事項・報告事項

① 総会の反省、役員改選

・道麺として3年ぶりの懇親会に多くの関連企業様やお客様が参加いただき開催してよかった。早くからご着席いただいたお客様に対し道麺としてご挨拶が行き届かなかったところがあった。余興などがなく、皆さんと話ができたことが良かった。最初に司会から動かないように案内する予定だったが、久々だったので皆挨拶に動きだし案内のタイミングを失った。

役員は前年度役員と同じ

② おまち道産事業報告

- ・富良野へそ祭りを開催するので打診してみる
- ・旭川食べマルシェ開催予定なので出店を考える
- ・興部近郊のキャンプ地で乾燥めんの自販機を設置している

・西山製麺で設置している冷凍自販機について

③ 年間スケジュール

理事会 ① 5月23日(月) ② 6月15日(水) ③ 9月16日(金) ④ 11月18日(金) ⑤ 2023年3月17日(金) ⑥ 5月22日(月) 決算・総会【60周年】製粉懇談会 ① 6月7日(火) ② 11月又は12月

技能検定 2023年実施

全国大会 10月12日(水) 埼玉大会

④ 関連会社広告依頼について

・一回を二回にお願いしてみる

⑤ 予算執行状況

・予算通りの収支

⑥ その他(全国大会・道麺60周年)

・全麺より来年の全国大会を旭川で受けて欲しいとの依頼あり。理事会では期間も短い、場所も旭川だと組合員の負担も大きいなどの理由で反対者多数のため、断ることに決定。

・道麺の60周年は総会と一緒に行う



『4年度第3回理事会』

日時 9月16日(金)

15時～17時

リモート会議

令和4年度第3回理事会は理事7名出席し開催された。

審議事項・報告事項

① 年間事業計画について

・9月17日(土)～19日(月) 旭川食べマルシェ(旭川買物公園)
・9月10日(土)～11日(日) たるまえサンフェスタ(冷凍めん自販機事業)

・マーク印刷

② 予算執行状況

・予算通りの収支

③ その他(全国大会)

・埼玉大会での麺の品評会への出品依頼
・来年の全国大会旭川にてを再度依頼があった



行事予定

◎ 11月18日(金) 15時00分

・第4回理事会

ガーデンパレス5階

◎ 12月

・製粉製麺懇談会

◎ 3月17日(金)

・第5回理事会

◎ 5月22日(月)

令和5年度通常総会

ガーデンパレス



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



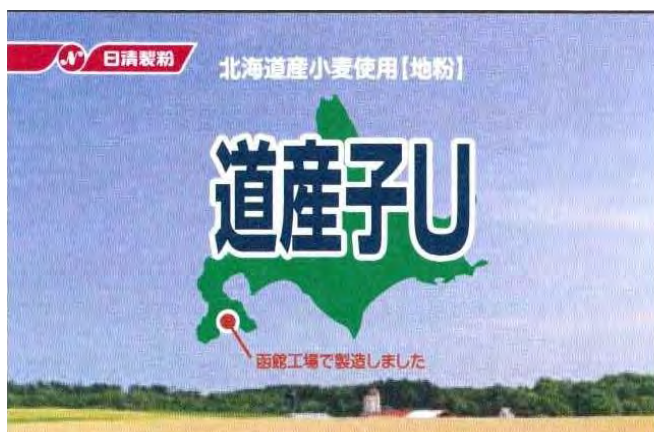
好了北海道 ハオラーホッカイドウ

強力系小麦「春よ恋」を使用することによって、
しっかりとしたコシを持たせられます。
さらに色調に優れ、のど越しの良い麺に仕上がります。

内容量 25kg 灰分 0.37% 蛋白 11.0%



北海道江別市緑町東3丁目91番地 TEL011-383-2311



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 札幌営業部 〒060-0003 札幌市中央区北3条西3-1 ヒューリック札幌ビル TEL:011(231)3171 FAX:011(251)7909
会員制業務用お役立ちサイト「e・創・食Club」 <https://www.e-sousyoku.com>

ひと口目の感動を最後まで逃さない。スープだけではなく、麺を食らう。

焰神 えんじん



ソフト感のある弾力的な食感になります。特に経時変化に強く、最後まで茹で立てのおいしさを提供できます。

水神 すいじん



サッポロラーメンのような歯応えのあるしっかりとした食感になります。また茹で伸びが遅いのも特長です。

nippn 株式会社 ニッポン

〒060-0001 札幌市中央区北1条西5丁目2番地 TEL 011-261-2481



北海道で育んだ小麦

～北の大地からあなたのもとへ～

木田製粉株式会社

＜神 麵＞

灰分0.41% 粗たん白 10.6%

北海道産小麦100%使用したラーメン用粉です。多加水麺・低加水麺ともにしっかりとした麺ができます。
“つるみ・滑らかさ”の中に“硬さ・コシ”を感じられる製品です。

〒002-8026
札幌市北区藤路6条7丁目2番28号
TEL (011)773-7777 FAX (011)771-9789
<http://www.kidaseifun.co.jp/>

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

北海道産小麦粉ラーメン用粉

特 ニンゲル

北海道産小麦粉「春よ恋」・「きたほなみ」をブレンド。
小麦の中心部のみを抽出することで、きわだつ色の白さと
豊かな小麦の風味を両立しています。

【参考値】灰 分:0.35% 粗蛋白:10.0%

 横山製粉株式会社

〒003-0028 札幌市白石区平和通5丁目南2番1号 TEL:011-864-2222

Rera Pirka

レラピルカ



特 ニンゲル

中華麺の王道へ



特徴 ①

茹で伸び耐性

茹でたての美味しい食感が
長く続きます。

特徴 ②

色相の良さ

単独で、ベース粉として、
ブレンド粉として・・・
幅広い用途にお使いいただけます。

特徴 ③

弾力、コシ

歯ごたえのある食感です。



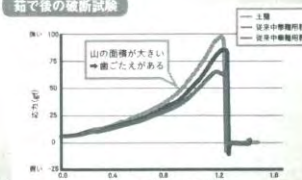
標準値：灰分0.34% / 蛋白11.2% / 容積25g

SHAWA

昭和産業株式会社

本社：〒101-8521 東京都千代田区神田2-2-1 鎌倉河津ビル TEL: (03) 3257-2904
http://www.showa-sangyo.co.jp

茹で後の破断試験



山の面積が大きい
⇒歯ごたえがある

Yamato Sangyo

ライフサポートカンパニー、大和産業です。

大和産業株式会社札幌支店

取扱商品：小麦粉・砂糖・油脂・澱粉・その他食品原料

〒065-0018 札幌市東区北18条東20丁目1-10

TEL: 011-787-6880 FAX: 011-787-6882

URL: www.yamatosangyo.co.jp/

大地に恵まれ 人々に恵まれ



オリコ飛竜

粉末かんすい

生中華麺用、調理麺用など

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。

< 麺を白く、鮮明にする >

< 長時間めんの伸びを防止する >

< 中華用黄色くちなし色素 >

オリコ飛竜50

オリコ飛竜 +5 (プラスファイブ)

オリコメンカラー Y3000



オリエンタル酵母工業株式会社

〒060-0042 札幌市中央区大通西8丁目2-38 ストーク大通ビル3階

札幌営業部 Tel. 011-261-6591