



道 麵 情 報

第 405 号

令和 6 年 1 月 10 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

この度当組合は環境保全意識の高まりに鑑み、年賀状によるご挨拶を控えさせていただきます、道麵情報でのご挨拶とさせていただきます。ただ、ことといたしましたのでどうぞ宜しくお願い致します。



監 事	理事	専務理事	常務理事	副理事長	理事長							
佐藤 創	仲田 隆彦	望月 一延	須藤 耕平	窪 和弘	阿部 恭久	滝谷 茂雄	国岡 智哉	松平 孝司	西山 隆司	坂口 孝一	三原 克也	佐々木 剛



「気候変動による 食糧不足に対応」

北海道製麺協同組合

理事長 佐々木 剛

謹んで年頭のご挨拶を申し上げます。組合員、関連企業皆様におかれましては、健やかに新春をお迎えのこととお慶び申し上げます。日頃より、北海道製麺協同組合の事業、運営にご理解、ご支援をいただき心より感謝申し上げます。

昨年、1月1日午後石川県能登地方を震源とする地震が発生、同県輪島市と志賀町で震度7を観測、石川、富山、新潟その他各県など広い範囲に津波が到達、多くの犠牲者が出た事は、1年が経ち、衝撃的な記憶として思い出されます。道麺として、組合員の皆様からの義援金を全麺連を通じて被災地にお送りいたしました事、ご報告させていただきます。

さて、昨年は食品価格が高騰する年でした。小麦やトウモロコシなど主要な穀物だけでなく、オレンジ・カカオといった商品作物の価格も世界的な気候変動などが原因で上昇傾

向になりました。昨年の夏、記憶に残っているのが米の品不足や価格高騰が続く、スーパーの売り場から米が無くなるなど、一昨年の猛暑、高温が続いたことで23年産の米の品質が低下し、流通量が減ったことが原因で、この先も品切れが続くかもしれないと考えた消費者が米の買いだめに走ったことも品薄感や値上げに拍車をかけたようです。コロナ禍やウクライナ侵略といった要因が重なりと食糧価格はさらに高騰、日本では円安の影響も加わり、小麦など輸入穀物の価格が跳ね上がった事も記憶に新しい事です。

また、世界最大のオレンジ果汁生産国であるブラジルでは23〜24年が干ばつや高温といった異常気象が原因で生産量の減少でオレンジジュースの値上げや販売休止、またカカオが原料になるチョコレートやコーヒー豆などの値上がりが目立ちました。特定地域で生産されている作物

は天候などの影響で世界的な価格に影響するようです。1987年に50億だった世界人口が2024年には82億人となり、まだまだ世界人口が増えると思われていますが、人口が増えれば、必要な食糧も増え、加えて中国やインドといった新興国は人口増とともに経済成長を続け世界の食糧需要にも影響を及ぼすとの報道がなされています。

農業分野では気候変動、特に高温に強い品種への改良やかんがい設備（農地への水の供給を確保するための様々な施設の整備など、地域により実施できるかなどの問題点もありますが、小麦や米のように収穫増が予想される農作物も異常気象が増えることで生産が不安定になる恐れが強くなります。

今後、食糧価格の上昇などをきっかけに、世界の農業国が食糧輸出規制を行うおそれがある、と言われておりますが、気候変動による食糧価格変動は今後も続く可能性が高く、緊急時はどの国も自国優先で、輸出を控えると考えられるので、輸入に頼る日本はいままで以上に国内生産量の更なる増加を関係機関や政府指導等で確立し、今後は食糧が安価で容易に入手できる時代は、いつまでも続きそうにないと考えられ、気候変動や食糧安全保障への関心を高め、暮らしや

食生活の見直しを考える時期にきているのではないかと思います。これからの企業経営は、原料価格の高騰やエネルギー問題、人手不足、人件費も含め、諸問題が山積し、有効な情報が今まで以上に必要になると思いますので、所轄官庁をはじめ関係する団体、製粉ならびに関連企業、全麺連等のご支援をいただき、有効情報を組合員の皆様と共有するよう取り組んでまいります。

本年も「お待ち道産」事業をはじめ、「年明けうどん」「彼岸そば」「節分そば」「カレーうどん・そば・ラーメン」の「年の瀬ラーメン」そして「年越しそば」など、一年を通じて「麺食」を消費者に楽しんでいただけるように組合員の皆様と取り組んで行く考えでおります。

開運招福、商売繁盛、令和7年もさらに天高くはばたき、幸多き良き年でもありますように、皆々様の益々のご健勝、企業の益々のご隆盛、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。

謹賀新年



北の恵み旭川食べマルシエ



「北の恵み食べマルシエ」は開催地である旭川市をはじめ、北北海道地域の各自治体や旭川市の交流都市などからの地域自慢の「食」が、JR旭川駅、日本初の恒久的歩行者天国である「平和通買物公園」と「七条緑道」で一堂に会します地域の食が持っているさまざまな魅力の再発見や、新しい食との出会い、そして生産者の方々へ想いを馳せていただくきっかけの場とすると

↑ 駅ナカにて道産小麦の焼きそばを販売



←お土産用焼きそばとおにぎりセット

もに、多彩で豊かな食の供給基地である北北海道の特色を全国に向けて広く発信していくことを目的としています。

令和6年9月14日(土)〜16日(月・祝)北の恵み食べマルシエで道産小麦を使った焼きそばとテイクアウトに焼きそばとおにぎりのセットを販売しました。テイクアウトの焼きそばとおにぎりのセットはJRの乗降客に人気でした。

焼きそばはしよっぱすぎず甘すぎず、絶妙な味でツルツルもちもちとした麺。野菜はシンプルながらもやまとキャベツ、人参に肉。

味も麺も具材もバランスが良く大変美味しいとお客様の評判が良かった。

Plant-Based Ramen Soup

動物原料を使わないラーメンスープ

サスティナブルなラーメンスープの誕生

醤油 たれ WPC **味噌** たれ WPC

北の大地で愛される“北海道ネオクラシック”な味わい

ラーメンスープ・タレ.com

和弘食品株式会社

業界の大きな「課題」

「人手不足」と「事業継承」

今年の年間テーマは「魅力ある業界・魅力ある企業へ」。

現在、製麺業界では原材料費やエネルギー価格、物流費の高騰など、様々な課題に直面しているが「人手不足と事業継承への対応」も大きな課題である。これの解決方法は様々なものがあると考えられるが、製麺業界、そして製麺企業を今よりも更に魅力のある業界・企業にしていくことも重要ではないだろうか。

◇ ◇
現在の人手不足の状況は、『2024問題』の影響もあり、今までにないほど深刻なものと考えてよいだろう。今までにも何度か「人手不足」が騒がれたことがあったが、最近のように交通インフラ（バス・JRなど）にまで影響を及ぼすことはなかった。

製麺業界でも例外ではなく、「募集に苦労している」「従業員が足りない」など、人手不足を訴える声が各所から多く聞かれる。

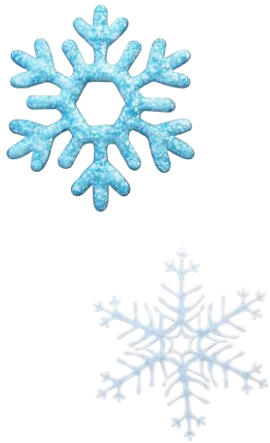
また、事業継承と密接に係るものが後継者の有無だが、帝国データバンクの調べによれば、全国の企

業の後継者不在率は52・1%すなわち半数以上の企業において後継者がいないということになる。

相当以前、製麺業界（特に生麺業界）は「作れば売れる」時代があったといわれ、いわゆる「いい時代」があった。その状況を見た後継者の候補（特に子息）が事業を継承することを決める事が多かったが、現在は比較的小規模事業者が多い製麺業界では、後継者不在率は前途の数字（52・1%）以上になっているものと推察される。

以前の製麺業界の子息等の事業継承や、最近の一般マスコミなどでも紹介されている、後継者難で廃業する予定の飲食店に対し、自ら名乗り出て後継者として事業を受け継ぐケースなどは、いずれも「魅力」があったことによるものと考えられる。

製麺新聞1月1日掲載より



大地に恵まれ
人々に恵まれ

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/

図4 小麦の国際価格の動向



業務用小麦粉価格改定内容

行 事 予 定

- ◎ 1月6日(月) 年始業務開始
- ◎ 3月21日(金) 第5回理事会
- ◎ 5月22日(木) 令和7年度総会

場所 ガーデンパレスホテル

強力系小麦粉	4 5 円値下げ (25 ㎏当たり、消費税別)
中力系・薄力系小麦粉	6 5 円値上げ (25 ㎏当たり、消費税別)
	7 0 円値上げ (25 ㎏当たり、消費税別)
国内産小麦 100%小麦粉	2 0 円値下げ (25 ㎏当たり、消費税別)
改定時期	2 0 2 5 年 1 月 4 日 (土) 納品分より



粉末かんすい

生中華麺用、調理麺用など

ご希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 ストック大通ビル3階

札幌営業部 Tel. 011-261-6591

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

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。

焔神 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 ニッパン

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



生み出された小麦粉。


職人達の熱き想いを持って

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



特 ニンゲル



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

北海道で育んだ小麦
～北の大地からあなたのもとへ～

札幌  木田製粉株式会社

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



道麺の Instagram

「**domen_hokkaido**」

◎Instagram(インスタグラム)とは

Facebook傘下のInstagram(インスタグラム)は写真や動画の投稿に特化したSNSです。スマホで撮影した写真や動画を、おしゃれなフィルタやスタンプなどで加工して投稿します。また、興味のある商品や利用してみたいサービス、役に立つ情報を閲覧・投稿するなどの楽しみ方をする人が増えています。

道麺のInstagramで北海道産小麦の商品紹介や各社、関連企業様を紹介してまいります。応援お願いします！



- ロールカスリ部分の掃除が簡単な
ステンレスロール
- ハードクロム鍍金ロール
- ロールカスリの不要な
セラミック溶射テフロン加工ロール
- 無給油ボールベアリング入切刃

ミキサー・フィーダー・複合機・連続機・切出機
包装機・茹で釜・水洗槽・自動釜・茹で麺玉取機

製麺機・製麺関連機器・製造販売修理

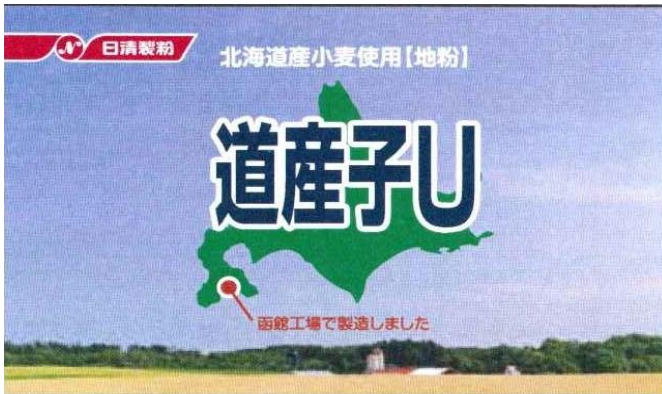
株式会社 三和商会

〒063-0837 札幌市西区発寒17条14丁目2

電話 011-663-6451 FAX 011-665-7683

URL www.sanwa-shokai.com Mail e-mail@sanwa-shokai.com

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>

中華麺の王道へ

特徴 その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 その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 その3
弾力、コシ
満ごたえのある食感です。

茹で伸び耐性

色相の良さ 弾力、コシ

標準値 | 灰分:0.34% / 蛋白:11.2% 精麦:25kg

箱で後の破断試験

山の面積が大きい
→ 満ごたえがある

昭和産業

SHOWA

昭和産業株式会社

本社 札幌 千101-8521 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>

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%

江別製粉株式会社

北海道江別市緑町東3丁目91番地 TEL011-383-2311

小ロットなどのニーズに対応いたします。

包装フィルム印刷製袋・化粧箱・ダンボール・シール印刷・
テープ類梱包資材・包装機械等なんでもお問い合わせください。

パッケージの総合メーカー

マルカツ武市商事有限会社

美幌市東5条北11丁目 本社 0126-62-6211 工場 0126-62-1263