

改正後	改正前						
<p style="text-align: center;"><b>日本農林規格</b> <span style="float: right;"><b>JAS</b></span></p> <p style="text-align: center;"><b>手延べ干しめん</b> <b>Hand-made Japanese noodles</b></p> <p style="text-align: center;">1189 : 2019</p> <p><b>1 適用範囲</b> この規格は、<u>手延べ干しめんの生産の方法について規定する。</u></p> <p><b>2 用語及び定義</b> この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。</p> <p><b>2.1</b> <b>手延べ干しめん</b> 次のいずれかのもの。</p> <p><b>a)</b> <u>小麦粉に食塩水を加えて練り合せた後、食用植物油又はでん粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、<b>簡条3</b>を満たす方法により生産されたもの。</u></p> <p><b>b)</b> <u><b>a)</b>に調味料又はやくみを添付したもの。</u></p> <p><b>2.2</b> <b>混合工程</b> <u>小麦粉に食塩水を加えて練り合わせること。</u></p> <p><b>2.3</b> <b>かけば工程</b> <u>よりをかけ、交させつつめん線を平行かん（稗）にかけること。</u></p> <p><b>2.4</b> <b>小引き工程</b> <u>かけば工程（2.3）を経ためん線を引き延ばすこと。</u></p> <p><b>2.5</b> <b>門干し工程</b> <u>乾燥用ハタを使用してめん線を引き延ばしてめんとし、乾燥すること。</u></p> <p><b>2.6</b> <b>熟成</b> <u>めんの生地又はめん線を常温で一定期間放置することにより、次の変化を生じさせること。</u></p> <p><b>a)</b> <u>めんの生地については、水分の均一化。</u></p> <p><b>b)</b> <u>めん線については、それを引き延ばすことにより生じるグルテンの構造のゆがみの復元。</u></p>	<p style="text-align: center;"><u>手延べ干しめんの日本農林規格</u></p> <p style="text-align: center;">(適用の範囲)</p> <p>第1条 この規格は、<u>手延べ干しめんに適用する。</u></p> <p style="text-align: center;">(定義)</p> <p>第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。</p> <table border="1" data-bbox="1137 746 2132 1197"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">用 語</th> <th style="text-align: center;">定 義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">手 延 べ 干 し め ん</td> <td>次に掲げるものをいう。 1 小麦粉に食塩水を加えて練り合せた後、食用植物油又はでん粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、第3条の規格を満たす方法により生産されたもの 2 1に調味料又はやくみを添付したもの</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">熟 成</td> <td>めんの生地又はめん線を常温で一定期間放置することにより、次に掲げる変化を生じさせることをいう。 1 めんの生地については、水分の均一化 2 めん線については、それを引き延ばすことにより生じるグルテンの構造のゆがみの復元</td> </tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	手 延 べ 干 し め ん	次に掲げるものをいう。 1 小麦粉に食塩水を加えて練り合せた後、食用植物油又はでん粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、第3条の規格を満たす方法により生産されたもの 2 1に調味料又はやくみを添付したもの	熟 成	めんの生地又はめん線を常温で一定期間放置することにより、次に掲げる変化を生じさせることをいう。 1 めんの生地については、水分の均一化 2 めん線については、それを引き延ばすことにより生じるグルテンの構造のゆがみの復元
用 語	定 義						
手 延 べ 干 し め ん	次に掲げるものをいう。 1 小麦粉に食塩水を加えて練り合せた後、食用植物油又はでん粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、第3条の規格を満たす方法により生産されたもの 2 1に調味料又はやくみを添付したもの						
熟 成	めんの生地又はめん線を常温で一定期間放置することにより、次に掲げる変化を生じさせることをいう。 1 めんの生地については、水分の均一化 2 めん線については、それを引き延ばすことにより生じるグルテンの構造のゆがみの復元						

### 3 生産の方法

#### 3.1 小麦粉に対する食塩水の配合割合

小麦粉に対する食塩水の配合割合は、45 %以上とする。

#### 3.2 手作業の工程

小引き工程から門干し工程までの間において、めん線を引き延ばす行為の全てを手作業により行っていないなければならない。

#### 3.3 熟成期間

熟成が次の期間以上行われていること。

- a) 混合工程とかけば工程の間の工程における熟成については、6時間（長径を1.7mm以上に成形するものにあつては、3時間）以上。
- b) かけば工程と小引き工程の間の工程における熟成については、1時間以上。
- c) 小引き工程と門干し工程の間の工程及び門干し工程における熟成については、合計12時間以上。

（手延べ干しめんの規格）

第3条 手延べ干しめんの規格は、次のとおりとする。

事 項	基 準
小麦粉に対する食塩水の配合割合	45%以上であること。
手 作 業 の 工 程	小引き工程（かけば工程（よりをかけ、交ささせつつめん線を平行稈 <sup>かん</sup> にかけることをいう。以下同じ。）を経ためん線を引き延ばすことをいう。以下同じ。）から門干し工程（乾燥用ハタを使用してめん線を引き延ばしてめんとし、乾燥することをいう。以下同じ。）までの間において、めん線を引き延ばす行為の全てを手作業により行っていること。
熟 成 期 間	熟成が次の期間以上行われていること。 1 混合工程（小麦粉に食塩水を加えて練り合わせることをいう。）とかけば工程の間の工程における熟成については、6時間（長径を1.7mm以上に成形するものにあつては、3時間） 2 かけば工程と小引き工程の間の工程における熟成については、1時間 3 小引き工程と門干し工程の間の工程及び門干し工程における熟成については、合計12時間