

手延べ干しめんの日本農林規格の一部を改正する件 新旧対照表
○手延べ干しめんの日本農林規格（平成 16 年 6 月 18 日農林水産省告示第 1189 号）

（下線部分は改正部分）

改正後	改正前
日本農林規格JAS1189：2024 手延べ干しめんHand-made Japanese noodles 1 適用範囲（略） 2 引用規格この規格には、引用規格はない。 3 用語及び定義この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。 3.1 手延べ干しめん次に掲げるもの a) 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、<u>箇条 4</u>を満たす方法に<u>よって</u>生産された<u>もの</u> b) a)に調味料又はやくみを添付した<u>もの</u> 3.2 混合工程小麦粉に食塩水を加えて練り合わせる<u>こと</u> 3.3 かけば工程よりをかけ、交ささせつつめん線を平行かん（稗）にかける<u>こと</u> 3.4 小引き工程かけば工程を経ためん線を引き延ばす<u>こと</u> 3.5 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<u>こと</u> 3.6 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、次の変化を生じさせる<u>こと</u> a) めんの生地については、水分の<u>均一化</u>	日本農林規格JAS1189：2019 手延べ干しめんHand-made Japanese noodles 1 適用範囲（略） (新設) 2 用語及び定義この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。 2.1 手延べ干しめん次のいずれかの<u>もの</u>。 a) 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、<u>箇条 3</u>を満たす方法に<u>より</u>生産された<u>もの</u>。 b) a)に調味料又はやくみを添付した<u>もの</u>。 2.2 混合工程小麦粉に食塩水を加えて練り合わせる<u>こと</u>。 2.3 かけば工程よりをかけ、交ささせつつめん線を平行かん（稗）にかける<u>こと</u>。 2.4 小引き工程かけば工程 <u>(2.3)</u> を経ためん線を引き延ばす<u>こと</u>。 2.5 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<u>こと</u>。 2.6 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、次の変化を生じさせる<u>こと</u>。 a) めんの生地については、水分の<u>均一化</u>。

b) めん線については、それを引き延ばすことによって生じるグルテンの構造のゆがみの復元

4 生産の方法

4.1 小麦粉に対する食塩水の配合割合

(略)

4.2 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って行っていないなければならない。

4.3 熟成期間

熟成が次の期間以上行われていなければならない。

- 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 1.7 mm 以上に成形するものにあっては、3 時間）
- 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
- 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

b) 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

(略)

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 1.7 mm 以上に成形するものにあっては、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。