

JAS 1189

日本農林規格
JAPANESE AGRICULTURAL
STANDARD

手延べ干しめん

Hand-made Japanese noodles

2004年 6月 18日 制定

2019年 12月 13日 改正

農林水産省

目 次

	ページ
1 適用範囲	1
2 用語及び定義	1
3 生産の方法	2
3.1 小麦粉に対する食塩水の配合割合	2
3.2 手作業の工程	2
3.3 熟成期間	2

まえがき

この規格は、日本農林規格等に関する法律に基づき、日本農林規格調査会の審議を経て、農林水産大臣が改正した日本農林規格である。これによって、手延べ干しめんの日本農林規格（平成31年2月15日付け農林水産省告示第358号）は改正され、この規格に置き換えられた。

この規格の一部が、特許権、出願公開後の特許出願、実用新案権又は出願公開後の実用新案登録出願に抵触する可能性があることに注意を喚起する。農林水産大臣及び日本農林規格調査会は、このような特許権、出願公開後の特許出願、実用新案権及び出願公開後の実用新案登録出願にかかわる確認について、責任はもたない。

手延べ干しめん

Hand-made Japanese noodles

1 適用範囲

この規格は、手延べ干しめんの生産の方法について規定する。

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、箇条 3 を満たす方法により生産されたもの。
- b) a) に調味料又はやくみを添付したもの。

2.2

混合工程

小麦粉に食塩水を加えて練り合わせること。

2.3

かけば工程

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。

2.4

小引き工程

かけば工程（2.3）を経ためん線を引き延ばすこと。

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、乾燥すること。

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こと。

- a) めんの生地については、水分の均一化。
- 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

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。

制定等の履歴

制 定 平成 16 年 6 月 18 日農林水産省告示第 1189 号
改 正 平成 21 年 4 月 9 日農林水産省告示第 486 号
確 認 平成 26 年 5 月 15 日農林水産省告示第 654 号
確 認 平成 31 年 2 月 15 日農林水産省告示第 358 号
最終改正 令和元年 12 月 13 日農林水産省告示第 1630 号

制定文、改正文、附則等（抄）

- 令和元年 12 月 13 日農林水産省告示第 1630 号
令和元年 12 月 13 日から施行する。