

平成25年4月11日

第1回手延べ干しめんの日本農林規格の確認等の原案作成委員会の議事概要

第1 開催日時及び場所等

- 1 日 時：平成25年3月14日（木）15：50～17：05
- 2 場 所：共用会議室2
さいたま市中央区新都心2-1さいたま新都心合同庁舎検査棟7階
- 3 出席委員：委員13名中11名（栗生委員、安藤委員、井上委員、江口委員、小川委員、小倉委員、関委員、高野委員、田所委員、藤原委員、淵上委員）が出席
- 4 委員長：高野克己
- 5 意見陳述及び傍聴を希望する者を公募したところ、意見陳述を希望する者はなく、傍聴を希望する者は3名であった。

第2 議事概要

○手延べ干しめんの日本農林規格の確認、改正及び廃止について

事務局から規格調査の結果（資料7）について説明した後、当該規格の位置付け及び見直しの方向性について議論を行った。

（1）当該規格の位置付けについて

当該JAS規格の性格は、これまで「特色規格」として位置付けられてきたところ。当該製品の生産状況及び当該規格の利用状況を踏まえ、また、一般的な製品との間に明確な品質格差があることを確認し、引き続き「特色規格」として位置付けることが適当である旨、議決した。

（2）当該規格の見直しの方向性について

規格調査の結果及びJAS規格の制定・見直しの基準を踏まえ、改正の必要性はないことを議決した。

第3 会議における主な個々の意見（要旨）

○規格の性格の明確化に関する意見

- ・ 伝統ある手延べそうめんを後生に残すため、規格を維持してほしい。
- ・ 登録認定機関では品質管理講習会を行い、手延べの技術講習も行っており、特定JASについての情報提供を生産者に対して行っている。
- ・ 品質管理、本当の手延べ製法の継承ができており、認定を取って良かったと思う。
- ・ 伝統の製法を守らなければならないと考えている。規格を利用して、一定した製法、品質管理を守っており、誇りを持って作っている。
- ・ 熟成工程をしっかりとることを大事にしている。組合員が多い中、一定の品質のものを作るために、規格の基本を逸脱しないように、技能者を育成している。
- ・ これから先も伝統の製法を残してほしいと考える。
- ・ 特色規格として残して良いと思うが、違いをしっかりと訴えていかないと伝わら

ない。

- 格付率は低いですが、特色規格として一部機械化された製法との違いは十分認められると思う。

以上

(事務局作成)