

手延べ干しめんの日本農林規格

制 定 平成16年 6月18日農林水産省告示第1189号
 最終改正 平成21年 4月 9日農林水産省告示第 486号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、手延べ干しめんに適用する。

(定義)

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。

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

(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 ^{かん} 程にかけるこ 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すべて 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 ものにあっては、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

最終改正の改正文・附則（平成21年4月9日農林水産省告示第486号） 抄

- ① 平成21年5月9日から施行する。
- ② この告示の施行の際現にこの告示による改正前の手延べ干しめんの日本農林規格により格付の表示が付された手延べ干しめんについては、なお従前の例による。