

製粉振興 平成19(2007)年 (NO.481~492) 目次

| 月別 | 巻頭言(題名) | 解説・レポート・随想・ソフト&ハード | | 月別 | 巻頭言(題名) | 解説・レポート・随想・ソフト&ハード | | 執筆者 |
|----|-----------------------|---|-------------|----|--------------------------------|--|-------------|-----|
| | | 題名 | | | | 題名 | | |
| 1 | | 新しい麦政策と製粉産業(その1) | 重田 勉 | 7 | 更なる需給のミスマッチ解消に向けて | 18年産国内産小麦の品質評価等(含新品種銘柄)の概要 | 竹谷 光司 | |
| | | 新たな食糧用麦売渡方法の改正概要 | 岩堀 淳一 | | | 中小製粉ビジネスモデル研究会について | 高橋 信男 | |
| | | 小麦・小麦粉を科学する -その11- 製パン・製めんでは塩はどんな役割を果たすの? | 長尾 精一 | | | 小麦・小麦粉を科学する -その13- 小麦粉の品質を知るにはどうしたらいいの? | 長尾 精一 | |
| | | 小麦粉のある風景 「餅」という名の食べ物 | ひらの あさか | | | 小麦粉のある風景 「そうめん」と「ひやむぎ」 | ひらの あさか | |
| | | 「小麦粉・地域の食文化料理」コーナー 黒はんぺんフライ、さくらえびの天ぷら(静岡県) | 静岡県製粉協同組合 | | | 「小麦粉・地域の食文化料理」コーナー 「赤味噌地帯」煮込みうどん・釜揚げうどん・ういろ | 中日本製粉事業協同組合 | |
| 2 | 新たな麦制度への移行に当たって | 食糧用麦のSBS制度の概要について | 倉多 光信 | 8 | 10月の外国産小麦の政府売渡価格決定に臨んで | 日米技術交流プログラムに参加して | 田中 智樹 | |
| | | 19年産小麦の販売、購入予定と入札等 | 満留 幸男 | | | 平成18年外食・中食産業の動向 | 堀田 宗徳 | |
| | | おいしさと色 | 畑江 敬子 | | | 切り方とおいしさ | 畑江 敬子 | |
| | | | | | | 「小麦粉・地域の食文化料理」コーナー 「イカ焼き」と「きつねうどん」 | 大阪府製粉協会 | |
| 3 | 国内産小麦を巡る課題について | 新しい麦政策と製粉産業(その2) | 重田 勉 | 9 | 外国産小麦の政府売渡価格決定を受けて | 輸入麦の平成19年10月からの売渡価格について | 森 寛敬 | |
| | | 即席めんを巡る事情 | 任田 耕一 | | | 猛暑・相場高のアメリカ小麦地帯を行く | 重田 勉 | |
| | | タケコノはえぐいか | 藤木 正一 | | | 牡蠣の旬は | 藤木 正一 | |
| | | 小麦粉のある風景 小麦粉の「和菓子」 | ひらの あさか | | | 小麦粉のある風景 「ベーグル」 | ひらの あさか | |
| | | 「小麦粉・地域の食文化料理」コーナー 伊勢神宮・おかげ参りと伊勢うどん(三重県) | 三重県製粉工業協同組合 | | | 「小麦粉・地域の食文化料理」コーナー 「鴨方手延べ素麺」と「テンペ入りらーめん」(岡山県) | 西日本製粉協同組合 | |
| 4 | 「麦の需給に関する見直し」について | 麦の需給に関する見直し(平成19年度)について | 松井 宏聡 | 10 | 平成20年産民間流通麦の入札結果について | 食品の安全・安心に係わる最近の動向と企業内体制の確立 | 塩谷 茂 | |
| | | 新しい麦政策と製粉産業(その3) | 重田 勉 | | | 最近の中国の食糧生産と消費動向 | 白石 和良 | |
| | | 小麦粉卸の最近の動向 | 長田 利隆 | | | 小麦・小麦粉を科学する -その14- 小麦粉にはどの程度の熟成が必要なの? | 長尾 精一 | |
| | | 小麦・小麦粉を科学する -その12- 小麦のたんぱく質の量は何で決まるの | 長尾 精一 | | | 「小麦粉・地域の食文化料理」コーナー 「耳うどん」(栃木県) | 東日本製粉協同組合 | |
| | | 「小麦粉・地域の食文化料理」コーナー おとうじ及びおしほりうどん(長野県) | 長野県製粉協同組合 | | | | | |
| 5 | 平成20年産以降の民間流通の仕組みについて | 中小製粉企業の新たな経営戦略(その1) | 加藤 茂夫 | 11 | 市場の実態に即した政府売渡価格決定のルール構築を強く期待する | カナダ小麦のスクラップ | 門田 正昭 | |
| | | 中小企業活路開拓調査・実現化事業を終えて -経営環境の変化に伴う中小製粉企業の元気回復をめざして- | 愛知県製粉工業協同組合 | | | 「OECD-FAO農業見直し2007-2016の概要」(内容報告編) -エネルギー市場との相関を深める穀物の国際市場の現状と見直し- | 上林 篤幸 | |
| | | 我が国における小麦の需給変動要因の分析(前編) | 吉田 行郷 | | | 酸味とおいしさ | 畑江 敬子 | |
| | | おいしさと安全 | 畑江 敬子 | | | 小麦粉のある風景 「小麦粉だんご」欧州編 | ひらの あさか | |
| | | 小麦粉のある風景 「リッチなパン」とお菓子 | ひらの あさか | | | 「小麦粉・地域の食文化料理」コーナー 札幌ラーメン(札幌)・豆パン | 北海道製粉工業協同組合 | |
| | | 「小麦粉・地域の食文化料理」コーナー 酢素麺、鯛そうめん及び煮麺(兵庫県、播州地域) | 兵庫県手延素麺協同組合 | | | | | |
| 6 | 新制度の定着へ向けた今後の諸課題 | 平成20年産民間流通麦の仕組み | 満留 幸男 | 12 | 本年を振り返って | JAS法の品質表示の適用範囲の拡大について | 中村 生郎 | |
| | | 中小製粉企業の新たな経営戦略(その2) | 加藤 茂夫 | | | 家庭用小麦粉の賞味期限・注意事項・栄養成分の表示について | 竹谷 光司 | |
| | | 我が国における小麦の需給変動要因の分析(後編) | 吉田 行郷 | | | 中国の高級食材 | 藤木 正一 | |
| | | イノシシかブタか | 藤木 正一 | | | 「小麦粉・地域の食文化料理」コーナー 焼麩(六田の焼麩)の話と郷土料理 | 東北製粉協同組合 | |
| | | 「小麦粉・地域の食文化料理」コーナー 小倉焼きうどん(北九州市)・ごろし(筑後地方) | 九州製粉協同組合 | | | | | |