

めん類の嗜好・喫食実態と販売および 細菌汚染の実態に関する調査について

Investigation of actual condition on the taste preference,
marketing and bacterial contamination of commercial noodles.

会田久仁子* 角野幸子* 角野 猛**
(Kuniko Aida) (Sachiko Sumino) (Takeshi Sumino)

The study was performed in order to clarify the actual condition of the taste preference, marketing and bacterial contamination in commercial noodles.

The results were as follows:

1. The taste preference was examined for 166 female students. They were not fond of Japanese soba but of Japanese udon noodles, Chinese noodles and Spaghetti.
2. The name of the manufacture and the date of production were recognized in 47 brands of boiled noodles, but only 27.7% of the sample indicated edible period.
3. The number of viable cells in boiled udon noodles and boiled soba noodles were $3.0 \times 10^2/g > \sim 5.2 \times 10^8/g$ and $3.0 \times 10^2/g > \sim 1.4 \times 10^8/g$, respectively. Coliform organisms were detected in 17.5% of boiled udon noodles and in 26.1% of boiled soba noodles. Detection ratios of Staphylococcus aureus and Bacillus cereus were 0% and 13.8%, respectively.

昭和60年のめん類全体の生産量は、乾めん類は約30万t、生めん類は約66万tで、昭和52年に比較して共に約1.1倍の増加で、生産量は伸び悩んでいる²⁾。また、生めん類は乾めん類の約2.2倍の生産量であるが、この比は昭和52～60年の¹⁻⁴⁾各年とも類似し著しい変化はない。しかし、めん類の生産量を種類別にみると昭和60年の場合、乾めん類では手延べそうめんが、生めん類では中華めんの蒸しめんが、昭和52年に比較してそれぞれ約2.1倍および約1.7倍に増加し、他のめん類の増加率より高かった。このようなめん類の生産量の変動の要因としては、嗜好の変化、調理の簡素化の傾向およびファーストフードを始めとする各種外食産業の発展等による食生活の多様化が考えられる。

一方、ゆでめん類は過酸化水素の事実上の使用禁止以後⁵⁾は微生物増殖抑制のためにエタノール、各種有機酸およびグリセリン低級脂肪酸等が使用される傾向にあるが^{6,7)}、店頭における保管状況等をみると食品衛生上不適切な点もみられる場合もある。

そこで、本調査は多様化する食生活に占めるめん類の

嗜好および喫食実態とゆでめんの衛生状態を把握することを目的としてアンケート調査と販売および細菌汚染の実態調査を行った。

調 査 方 法

1. めん類の嗜好および喫食実態の調査対象者

調査期日は昭和61年10月で、福島県のK女子大学の家政系の19～20歳の学生166名につき、各種めん類の嗜好状況、喫食状況等を質問紙調査表により調査した。回収率は98.8%であった。

2. ゆでめんの販売実態および細菌汚染調査

1) 販売実態調査

調査期日は昭和62年4月下旬で、福島県郡山市内のデパート2店および大型食料品店3店で販売されていたゆでめんを一斉に購入し、製造業者の所在地、価格、製造年月日、賞味期間の有無等を調査した。

2) 細菌汚染調査

調査期日は昭和61年6月より同62年4月で、福島県郡山市内の食料品店で無作為に購入したゆでめん80検体である。その内訳は、ゆでうどん57検体、ゆでそば23検体

* 郡山女子大学短期大学部 ** 郡山女子大学家政学部

めん類の嗜好・喫食実態と販売および細菌汚染の実態に関する調査について

である。製造業者数は15であり、製造年月日はすべてに表示されていた。賞味期間の表示は13検体にみられた。検査日と製造日の差は0～109日であり、最も多いものは0～2日であった。なお、109日経過したものは真空包装のものであったが賞味期間が90日とあり、同日数を越えていた。なお、包装形態は簡易包装が66検体、真空包装のものが14検体である。

細菌検査は一般生菌数、大腸菌群、ブドウ球菌およびセレウス菌について行った。すなわち、購入後ただちに実験室に持ち帰り、10gを90mlの滅菌希釈水と共にストマッカー（オルガノ製80型）で乳状化したものを試料の原液として、食品衛生検査指針⁹⁾に準じて一般生菌数は標準寒天培地（栄研製）、大腸菌群はデスオキシコレイト寒天培地（栄研製）、ブドウ球菌はマンニット食塩培地（栄研製）をそれぞれ用いて測定した。また、セレウス菌はNGKG寒天培地（ニッスイ製）を用いて分離し、クエン酸の利用性、硝酸塩の還元、でん粉の分解、VP反応およびゼラチンの液化等を検査し同定した⁹⁾。

結果および考察

1. めん類の嗜好および喫食実態

1) 嗜好度

代表的なめん類である日本そば、うどん、中華そば、スパゲティおよびカップめんの嗜好実態の99%信頼区間を表1に示した。

表1 主なめん類の嗜好度 (%)

種 類	大好き	好 き	どちらでもない	嫌 い	大嫌い
日本そば	4.6～17.2	38.4～58.5	13.0～29.4	9.9～25.2	0～4.5
うどん	25.4～44.5	48.6～68.3	0～7.4	0～6.4	0～4.4
中華そば	31.3～51.1	42.1～62.2	0～7.4	0～6.5	0～4.4
スパゲティ	32.9～59.9	30.0～55.8	1.7～16.7	0～4.4	0～5.7
カップめん	15.4～32.5	45.2～65.0	9.3～24.2	0～5.4	0～4.4

調査対象者は19～20才の女子、164人
数値は99%信頼区間を示す

うどん、中華そばおよびスパゲティは『大好き』という者がそれぞれ25.4～44.5%、31.3～51.1%、および32.9～59.9%であるが、日本そばでは4.6～17.2%であり、信頼限界幅が重ならず両者との間に統計的に有意な差が認められた ($p<0.01$)。また、逆に日本そばは『嫌い』という者が9.9～25.2%であるが、うどん、中華そば、スパゲティおよびカップめんではそれぞれ0～6.4%、0～6.5%、0～4.4%および0～5.4%であり両者の間に有意な差が認められた ($p<0.01$)。

2) 喫食回数

上記5種のめん類の喫食回数の、99%信頼区間を表2に示した。

日本そばは『半年に1回』、うどんおよび中華そばは『2週間に1回』、スパゲティおよびカップめんは『1ヶ月に1回』の喫食が最も多かった。

うどん、中華そば、スパゲティおよびカップめんの『週1回』、『2週に1回』の喫食回数と日本そばの同喫食回数の間に有意な差が認められた ($p<0.01$)。さらに、うどん、中華そばおよびスパゲティの『3週に1回』の喫食回数と日本そばの同喫食回数との間にも有意な差が認められた ($p<0.01$)。また、日本そばの『半年に1回』、『年に1回以下』の喫食回数は他のめん類との間に有意な差が認められた ($p<0.01$)。

3) 喫食場所

上記5種のめん類の喫食場所の99%信頼区間を表3に示した。

日本そば、うどんおよびスパゲティは『自宅』、カップめんは『学校』、中華そばは『飲食店』が最も多かつ

表3 主なめん類の喫食場所 (%)

種 類	自 宅	学 校	飲食店	その他
日本そば	49.1～69.2	0～2.2	26.0～45.7	0～8.6
うどん	57.6～75.7	9.0～23.2	8.5～22.5	0～4.1
中華そば	20.2～37.8	0～5.2	59.5～77.8	0～4.1
スパゲティ	38.6～58.4	0～5.4	38.0～57.8	0～3.3
カップめん	30.7～50.5	45.8～65.7	0～4.1	0～7.4

調査対象者は19～20才の女子、164人
数値は99%信頼区間を示す

表2 主なめん類の喫食回数 (%)

種 類	1週に2回	週1回	2週に1回	3週に1回	1ヶ月に1回	2ヶ月に1回	3ヶ月に1回	半年に1回	年に1回以下
日本そば	0～2.9	0～2.9	2.0～9.0	2.0～9.0	11.8～23.5	5.7～15.0	6.7～16.5	20.0～33.6	15.1～27.6
うどん	1.6～8.1	11.8～23.4	18.3～31.4	11.8～23.4	16.0～28.8	1.2～7.3	1.2～8.1	0～4.8	0～2.9
中華そば	1.2～7.3	8.7～14.2	22.2～36.0	10.2～21.3	13.4～25.4	0～6.5	4.2～12.7	1.2～7.3	0～2.9
スパゲティ	0～2.9	6.2～15.8	12.9～24.9	17.3～30.3	21.2～34.9	3.8～12.1	1.6～8.2	0.4～5.7	0～2.9
カップめん	1.2～7.3	11.2～22.7	9.7～20.6	5.2～14.2	13.4～25.4	3.8～12.0	4.7～13.5	4.2～12.7	4.7～13.5

調査対象者は19～20才の女子、164人

数値は99%信頼区間を示す

表4 主なめん類の3食および間食に占める
喫食割合(%)

種 類	朝 食	昼 食	夕 食	間 食 (夜食を含む)
日本そば	0~2.2	29.8~49.7	40.1~60.5	3.4~15.2
うどん	0~2.1	37.9~57.9	37.9~57.9	0~7.3
中華そば	0~2.1	56.4~75.3	18.1~35.8	1.7~11.5
スパゲティ	0~2.2	49.2~69.0	26.3~45.6	0~8.3
カップめん	0~2.1	48.5~68.0	19.3~37.1	1.2~10.5

調査対象者は19~20才の女子, 164人
数値は99%信頼区間を示す

た。なお、日本そば、うどんおよびスパゲティの『自宅』での喫食と、中華そばの『自宅』での喫食の間に有意な差が認められた ($p<0.01$)。さらに、カップめんの『学校』での喫食と他のめん類との間にも有意な差が認められた ($p<0.01$)。

4) 3食および間食に占める各種めん類の割合

各種めん類を朝食、昼食、夕食および間食のいずれに喫食するかの99%信頼区間を表4に示した。

日本そばは『夕食』、うどんは『昼食』と『夕食』、中華そば、スパゲティおよびカップめんは『昼食』が最も多かった。なお、日本そばを『昼食』に喫食する者と中華そばを『昼食』に喫食する者の間には有意な差が認められた ($p<0.01$)。さらに、日本そばおよびうどんを『夕食』に喫食する者と、中華そばおよびカップめんを『夕食』に喫食する者との間に有意な差が認められた ($p<0.01$)。

5) ゆでめんの喫食状況

ゆでうどんおよびゆでそばの喫食回数を表5に示した。

ゆでうどんは『3週間に1回』、ゆでそばは『年に1回以下』が最も多かった。『2週間に1回』、『3週間に1回』および『年に1回以下』の喫食でゆでうどんとゆでそばの間には有意な差が認められた ($p<0.01$)。

以上のことから、本調査の対象となった女子学生は、うどん、中華そばおよびスパゲティを好むが、日本そばは嫌いであり、うどん、中華そばおよびカップめんは半数近くが『2週間に1回』以上喫食する。また、ゆでめんのうちゆでうどんが好まれ、『3週間に1回』以上喫食の者が多かった。

総務庁統計局の家計調査¹⁾によると、昭和60年の1世

表5 ゆでうどんおよびゆでそばの喫食状況(%)

種 類	1週に 2回	週1回	2週に 1回	3週に 1回	1ヶ月に 1回	2ヶ月に 1回	3ヶ月に 1回	半年に 1回	年に1回 以下
ゆでうどん	0~8.4	2.9~14.2	13.2~29.7	13.7~30.5	5.6~18.9	3.4~15.0	1.7~11.8	3.4~15.0	1.3~11.0
ゆでそば	0~2.2	0~5.5	0~7.4	1.3~10.9	2.9~14.2	0~10.1	5.1~18.0	12.0~28.2	31.5~51.4

調査対象者は19~20才の女子, 164人 数値は99%信頼区間を示す

帯当たりのゆでうどん・ゆでそばの支出金額は3407円で、めん類の中では干うどん・そば、即席めんについて3番目である²⁾。しかし、平均価格はゆでうどん・ゆでそば、干うどん・そばおよび即席めんそれぞれ29.69円、51.80円および78.13円で、ゆでうどん・ゆでそばは最も安いものである。

嗜好性、調理性の他に価格的な面からもゆでめん類が好まれることが推測された。

なお、対象学生の生活形態が、自宅通学生、自炊学生および学内の寮生等様々であった点と、生活範囲内にめん類を喫食するような場所の有無等の要因も、その嗜好や喫食実態等に影響をおよぼしていることが推察される。今後さらに対象を拡げて調査を行いたい。

2. 市販ゆでめんの販売実態と細菌汚染実態

1) 販売実態

店頭に並べられていたゆでめんは、デパートAが11種、Bが8種、大型食料品店Cが11種、Dが5種、Eが12種の計47種類であった。このうち、ゆでうどんは31検体、ゆでそばは16検体であった。

i) 製造業者の所在地

47検体の製造業者の所在地を表6に示した。業者数は33で1都4県にわたっていたが、ゆでうどんの場合は宮城県が最も多く、次いで福島県、東京都の順であった。ゆでそばの場合は福島県が多かった。なお、香川県の業者の製品は真空包装されたものであった。

ii) 価 格

表6 めん類製造業者の所在地

製造業者の所在地	ゆでうどん	ゆでそば
宮 城 県	8 検体	2 検体
福 島 県	7	7
埼 玉 県	1	0
東 京 都	5	1
香 川 県	2	0
計	23	10

表7 ゆでうどんおよびゆでそばの100g当たりの価格

種 類	めんのみ	調味料付き
ゆ で う ど ん	27.5円	49.9円
ゆ で そ ば	36.3円	107.0円
計	30.8円	56.2円

めん類の嗜好・喫食実態と販売および細菌汚染の実態に関する調査について

ゆでうどんおよびゆでそばの 100g 当たりの価格を表 7 に示した。

めんのみで調味料の添加のないゆでうどんおよびゆでそばは平均30.8円で、前述の昭和60年の家計調査¹⁾によるゆでうどん・ゆでそばの平均価格よりわずかに高かった。なお、調味料付きのものは平均56.2円であった。

倉田ら¹⁰⁾は昭和55年の福山市内のうどん調査結果では20～25円が6割りで、最も多かったと報告している。これと比較すると本調査では25円～30円および35～40円のものが多く、約10円ほど高かった。

iii) 製造日より購入日までの日数および賞味期間の表示の有無

表 8 には製造日より調査のために購入した日までの経過日数を示した。また、表 9 には賞味期間（保存期間）の表示の有無を示した。

製造日より購入日までの日数はゆでうどん、ゆでそばとも『1日』が最も多かった。しかし、5日以上のもものがゆでうどんが11検体（36.7%）、ゆでそばが4検体（25.0%）あった。

賞味期間の表示があったものはゆでうどんが12検体（38.7%）、ゆでそばが1検体（6.3%）であった。これらの検体は、いずれも賞味期間内であった。なお、全例に、早めに食べるようにとの表示と、低温で保存するようにとの表示が見られた。

ゆでめんの食品衛生法による表示の基準¹¹⁾は、名称、製造加工業者名、製造年月日であるが、いずれの検体にもこれらの表示はみられた。また、表示重量は200～700gであったが、これらを下回るものはなかった。

表 8 製造日より購入日までの日数

日 数	ゆでうどん	ゆでそば
0日	3	0
1	11	6
2	4	3
3	2	3
4	0	0
5	2	3
6～10	6	0
11～20	2	1
20日以上	1	0
計	31	16

表 9 賞味期間の表示の有無

種 類	表示あり	表示なし
ゆでうどん	38.7%	61.3%
ゆでそば	6.3	93.7
計	27.7	72.3

ゆでうどん 31 検体、ゆでそば 16 検体

2) 細菌汚染実態

各種細菌検査の結果および pH の測定結果は次の通りである。

i) 一般生菌数

一般生菌数を表10に示した。

ゆでうどんの場合は $3.0 \times 10^2/\text{g} > \sim 5.2 \times 10^6/\text{g}$ であった。 $3.0 \times 10^2/\text{g} >$ のものが最も多く29.8%を占めていた。次いで $1.0 \times 10^4/\text{g} \sim 1.0 \times 10^5/\text{g}$ のものが21.0%を占めていた。

ゆでそばの場合は $3.0 \times 10^2/\text{g} > \sim 1.4 \times 10^8/\text{g}$ であった。ゆでうどん同様 $3.0 \times 10^2/\text{g} >$ と $1.0 \times 10^4/\text{g} \sim 1.0 \times 10^5/\text{g}$ のものが多かった。なお、製造年月日より109日を経過した検体は $1.0 \times 10^4/\text{g}$ であった。また、簡易包装66検体と真空包装14検体を比較するとそれぞれ $3.0 \times 10^2/\text{g} > \sim 5.2 \times 10^8/\text{g}$ および $3.0 \times 10^2/\text{g} > \sim 1.4 \times 10^8/\text{g}$ であり、真空包装といえども生菌数の多いものが認められた。

ii) 大腸菌群

大腸菌群の検出結果を表11に示した。

ゆでうどんが17.5%、ゆでそばが26.1%で、全体の検出率は20.0%であった。

なお、真空包装された14検体からはいずれも検出されなかった。

また、図1には分離した大腸菌群の菌型を示した。

環境由来と考えられる *K. aerogenes* I型が最も多く40.9%、次いで *C. freundii* I型が36.5%であった。

iii) セレウス菌およびブドウ球菌

セレウス菌の検出結果を表12に示した。

表 10 一般生菌数の度数分布

生 菌 数	ゆでうどん*	ゆでそば*
3.0×10^2	17	5
$3.0 \times 10^2 \sim 1.0 \times 10^3$	9	4
$1.0 \times 10^3 \sim 1.0 \times 10^4$	9	2
$1.0 \times 10^4 \sim 1.0 \times 10^5$	12	5
$1.0 \times 10^5 \sim 1.0 \times 10^6$	6	4
$1.0 \times 10^6 \sim 1.0 \times 10^7$	4	1
$1.0 \times 10^7 \sim 1.0 \times 10^8$	0	1
$1.0 \times 10^8 \sim 1.0 \times 10^9$	0	1
計	57	23

* 昭和61年5月から昭和62年4月に郡山市内のデパートおよび大型食料品店等で購入

表 11 大腸菌の検出結果

種 類	検体数	陽性数	検出率
ゆでうどん	57	10	17.5%
ゆでそば	23	6	26.1
全 体	80	16	20.0

* 昭和61年5月から昭和62年4月に郡山市内のデパートおよび大型食料品店等で購入

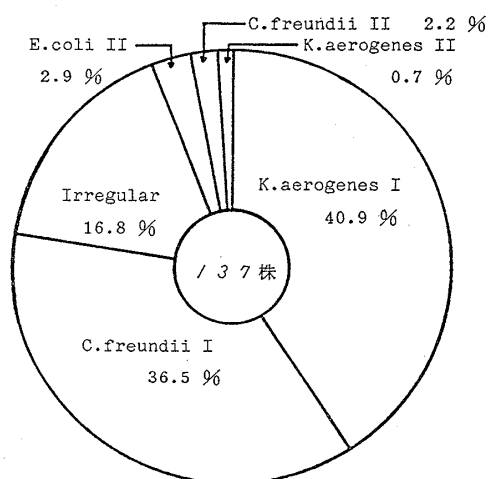


図1 分離した大腸菌群の菌型

表12 セレウス菌の検出結果

種 類*	検体数	検出数	検出率
ゆでうどん	57	7	12.3%
ゆでそば	23	4	17.4
全 体	80	11	13.8

* 昭和61年5月から昭和62年4月に郡山市内のデパートおよび大型食料品店等で購入

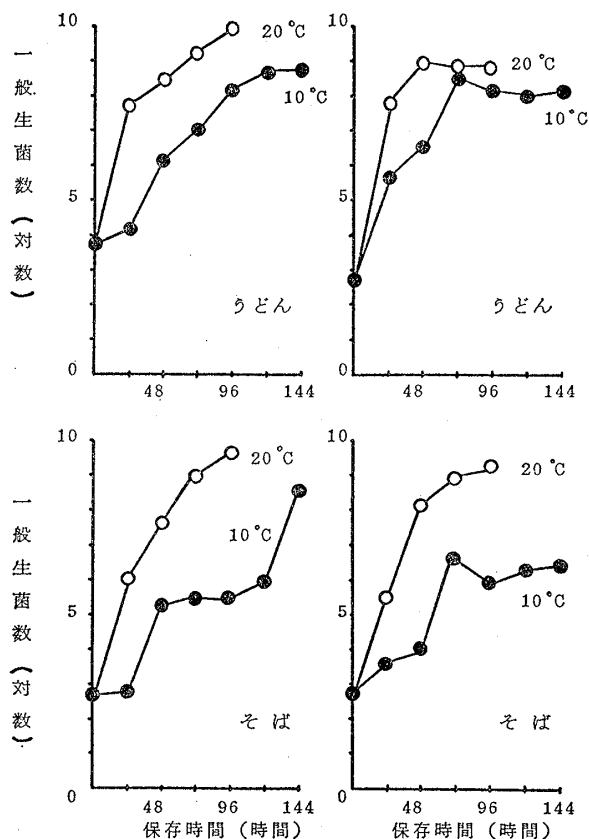


図2 ゆでめんの保存による一般生菌数の変動

ゆでうどんが12.3%，ゆでそばが17.4%で，全体の検出率は13.8%であった。なお，真空包装された14検体は

いずれも検出されなかった。ブドウ球菌はいずれの検体も陰性であった。

iv) 10°C および 20°C の保存実験

簡易包装のゆでうどんおよびゆでそば各々2検体ずつを，10°C および 20°C に保存した場合の生菌数の変動を図2に示した。

10°C ではゆでうどんおよびゆでそばとも48～72時間で，20°C では24時間で急激に増加し，それぞれ $10^6 \sim 10^7/g$ に達し，異臭を感じ可食性を失った。

宮尾は¹⁴⁾そばの微生物について調査し，ゆでめんの場合は一旦ゆで工程において生菌数の大幅な減少があっても，次の冷却工程，包装工程において微生物が付着することを述べている。また，市販品の大腸菌群の検出率は生そばが65%と最も高く，次いでゆでそばや生うどんが高いことを報告している。本調査ではこれらの値より低かった。さらに，宮尾は¹⁴⁾そばは他のめんと比較して変敗が早い，その理由としては，そば粉が微生物に汚染されていること，および栄養分が多いことをあげている。なお，そばのマイクロフローラについて内藤らは¹⁵⁾初期の腐敗の段階においては *Staphylococcus* が主流を占めていることを報告し，本菌の抑制を考慮する必要性を述べている。

寺山¹²⁾は各種食品のセレウス菌汚染について調査し，めん類では13.9%であったと報告している。本調査結果はこれに近似していた。我国における本菌による食中毒発生件数は昭和60年の場合17件であり，原因が判明した細菌性食中毒発生件数の1.9%で，少ない¹³⁾。しかし，本菌は自然界に広く分布し⁹⁾，原料である小麦粉およびそば粉を広く汚染している可能性がある。

ゆでめん類に殺菌，保存の目的で使用する添加物は，有機酸類，グリセリン低級脂肪酸エステルおよびグリシンであり^{6,7)}，これらは単独または併用して利用される。今回の調査では，これら添加物の添加の有無は不明であるが，一般に有機酸類はpH酸性域で，グリシンでは中性ないしはアルカリ性でそれぞれ抗菌性がみられる^{16,17)}。

セレウス菌食中毒予防のためにも，上記添加物の有効な利用が必要と考える。

以上のことから市販のめん類は販売実態から見ると，福島県内および近県で製造されたものが多く，輸送に伴う品質の低下は少ないと考えられた。しかし，製造年月日を5日以上経過したものが31.9%販売され，保存実験の結果から判断すると室温近くで放置された場合細菌の速やかな増殖が予測され，販売店での製品の管理が不適切なことが認められた。また，細菌汚染の状況からみると，初期腐敗の段階といわれる $10^7/g$ 以上の一般生菌数

めん類の嗜好・喫食実態と販売および細菌汚染の実態に関する調査について

が検出されたものが2検体(2.5%)みられ、さらに大腸菌群検出率が平均20.0%であったことから、原料および工場での製造段階での汚染が推測された。ゆでめん類から検出される微生物の多くは原料および環境に由来すると考えられるので、製造工場での原料および製品の品質管理にはさらに一層の努力が望まれた。

要 約

めん類の嗜好・喫食実態と販売および細菌汚染の実態を調査し、次の知見を得た。

1. 本調査の対象となった女子学生は、うどん、中華そばおよびスパゲティを好み、日本そばは嫌いであった。その喫食状況はうどん、中華そばおよびカップめんは半数以上が『2週間に1回』以上喫食した。

2. 昭和62年4月に福島県郡山市内で購入したゆでめん47検体の製造業者は33で、1都4県に渡っていた。名称、製造加工年月日、製造業者名はすべてに表示してあった。しかし、賞味期間の表示がみられたものは27.7%であった。製造日より調査日の日数が5日以上経過したものが31.9%みられた。

3. 昭和61年5月から同62年4月に購入した、80検体のゆでめん類の細菌汚染を調査した。その結果、一般生菌数はゆでうどんが $3.0 \times 10^2/g > \sim 5.2 \times 10^6/g$ 、ゆでそばが $3.0 \times 10^2/g > \sim 1.4 \times 10^8/g$ の範囲であった。大腸菌群の検出率はゆでうどんが17.5%、ゆでそばが26.1%であった。ブドウ球菌はいずれも陰性であった。セレウス菌は13.8%から検出された。

文 献

- 1) 伊奈一郎：食品界資料・統計 1986 食糧年鑑，p. 343～347 (1986) 日本食糧新聞社
- 2) 伊奈一郎：食糧年鑑 1980，p. 167 (1980) 日本食糧新聞社
- 3) 伊奈一郎：食糧年鑑 1982，p. 291～294 (1982) 日本食糧新聞社
- 4) 伊奈一郎：食品界資料・統計 1983 食糧年鑑，p. 293～296 (1983) 日本食糧新聞社
- 5) 入村和子：食品衛生研究，**30**，357 (1980)
- 6) 成瀬治己：New Food Industry，**27** (12) 32 (1985)
- 7) 戸田義郎：New Food Industry，**22** (6) 1 (1980)
- 8) 厚生省環境衛生局：食品衛生検査指針Ⅰ，p. 117，(1973) 日本食品衛生協会
- 9) 村上 一：モダンメディア，**24**，131 (1977)
- 10) 倉田美恵，土屋房江，辻 祥子，奥山清美，塩田芳之：家政誌，**33**，271 (1982)
- 11) 厚生省監修：実務 衛生行政六法，食品衛生法施行規則，p. 627 (1982) 新日本法規出版
- 12) 寺山 武：食品衛生研究，**37** (6) 29 (1987)
- 13) 厚生統計協会：厚生の指標 臨時増刊 国民衛生の動向，**33** (9) p. 263 (1986)
- 14) 宮尾茂雄：New Food Industry，**28**，58 (1980)
- 15) 内藤穂積，清水康美：New Food Industry，**28** (7) 8 (1986)
- 16) 山本 泰，東 和男，好井久雄：日食工誌 **31**，525 (1984)
- 17) 角野 猛，佐久間久仁子：家政誌，**34**，118 (1983)

(昭和62年6月29日受理)