

わかしお便り 第5号

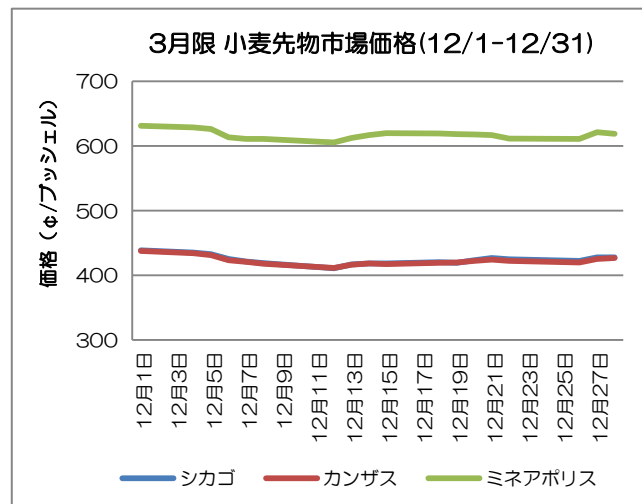
<目次>

1. 原料小麦情報～シカゴ市況・麦価、粉価動向など
2. 市場トレンド情報～‘ちばふん’目線で最近の食品市場をご案内
3. 新製品発売状況～イチオシ製品のご紹介
4. 製粉豆知識～製粉工場の機械について
5. 雑感

1. 原料小麦情報（シカゴ市況・国内外小麦の生育概況等）

12/1～12/31 のシカゴ穀物相場（3月限）はφ411～438/ブッシェル（bu）と、先月よりやや低い水準で推移しました。一部の冬小麦産地において降雨が少なく乾燥した天候が続いていましたが、播種や発芽に大きな問題はなく、小麦在庫は引き続き世界的に潤沢であることから相場に大きな動きは見られませんでした。

年末から年始にかけ、米国北東部に猛烈な暴風と寒波が襲い、日本国内でも大きく取り上げられました。日本向け小麦産地の一つであるモンタナ州などでは、冬季の苗の凍死を防ぐ待望の降雪と



なり、小麦にとってはむしろプラスに作用しているようです。また、冬場に心配されるのが雪崩や暴風雪による貨物列車の大規模な遅延ですが、今のところは順調に動いており積出港の大幅な遅延も発生していないとのこと。

オーストラリアでは小麦の収穫が完了し、おおよその作柄状況がでてきています。東部は播種～生育期の干ばつの影響が大きく、昨年比で減産となる見通しです。また、収穫最盛期を迎えた12月初旬に集中豪雨がビクトリア州を中心に襲い、一部地域では被害が出ているという情報もあり、プライム・ハード小麦の品質への影響が懸念されます。一方で西豪州は当初予想では東部と同様に大幅な減産となる見通しでしたが、9月以降の降雨により作柄が回復し生産量は増える見通しとなっています。

2. 市場トレンド情報 ～ ‘ちばふん’ 目線で最近の食品市場をご案内～

新年を迎えましたが、皆様はいかがお過ごしでしょうか？新たな気持ちでスタートを切り、よい年にしていきたいものですね。さて、本コーナーでは、幅広く「食」市場の今を御紹介させて頂いております。第5回目のテーマは折角ですので「おせち料理」について御紹介したいと思います。

お正月料理の定番「おせち料理」ですが、なぜお正月に食べるのでしょうか？元々「おせち料理」は各地で収穫物への感謝などの意を含め、その土地でとれたものが中心の具材となり、山海の幸を盛り込んだ御馳走として元旦だけのものではなく、節句などの節日を祝うために振る舞われていたそうです。その行事が広まっていく中で、一年の節日で一番大切なお正月に振る舞われることが多くなり、「おせち料理」＝「お正月に食べる料理」として定着していきました。

そんなおせち料理やお雑煮、遡ると年越しはお蕎麦を食す等、年末年始はいわゆる「日本的」な食文化が中心となっています。しかしそんな中でも実は「おせちパン」といったものがあるのはご存知でしょうか？こちらはとあるパン屋さんが発案し、数年前にお正月に数量限定で発売した所たちまち話題となり、すぐさま完売。毎年恒例となっている変わり種パンです。どういったパンなのかというと、とてもシンプルです。ホットドッグのように切り込みを入れたパンにおせち料理の具材（黒豆、栗きんとん、えび、数の子等々）、こちらを挟むという豪快な製品です。

やはり西洋的なイメージの「パン」はお正月と中々結びつかないのもあり、あまりのインパクトに話題となりましたが、具材をパンにはさむだけというシンプルな作り方なので家庭でも簡単にできると評判です。

正直、この発想には驚かされましたが、こういった常識にとらわれない発想が新たな製品を産んでいくのだと思います。皆様もぜひ何かをパンに挟む「挑戦」をしてみてくださいはどうでしょう？何か新たな発明があるかもしれません。

3. イチオシ製品のご紹介～ 70周年記念銘柄紹介 第三弾

パン用粉：「FAMOELLEUX（ファムエール）」

さっくりとした食感のパン用粉「ファムエール」をご紹介します。開発に先立って、パンを良く食べる人達がどのような種類の製品を好むのか調査したところ、一番人気は「食パン」で、次に「サンドイッチ」がランクインしていました。また、ライフスタイルの変化によって現代人は忙しくなり、料理を作る暇がなくなったと言われていています。総務省の家計調査でも1997年頃までは外食・中食共に支出額は伸張、しかし、その後は中食のみが右肩上がり伸びており、若年層・一人世帯ほど中食頻度が高いとのデータが示されています。サンドイッチ需要は、まさにこの中食の条件にあてはまる商品だと考えました。

そこで、食材との調和を考えて「ふんわり・さっくり」とした食感を持つパン用粉を開発することにしました。開発当初は、さっくりとしつつ柔らかく、パサつかない食感を出すことに苦



※パンフレット

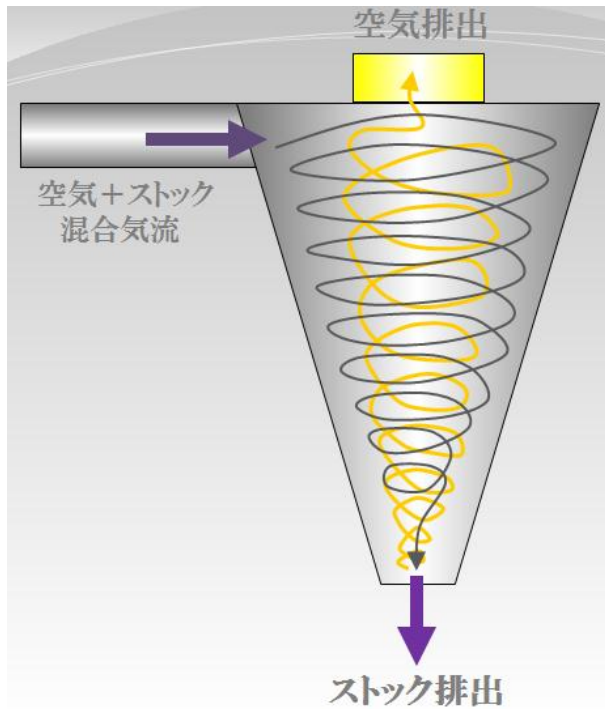
労しましたが、長年培った技術を駆使して原料特徴を把握し、その組み合わせを工夫することで、理想の食感に辿り着くことが出来ました。「ファムエール」は、製品ボリュームに優れ、ふんわり・さっくりとした食感が特徴のパン用粉です。様々な食材との相性が良く、サンドイッチ用テーブルロールの他、惣菜パン・菓子パンなど、幅広くお使いいただけます。また、第3号でご紹介しました「デジェール」同様、荷姿は10kg袋としました。

4. 製粉豆知識

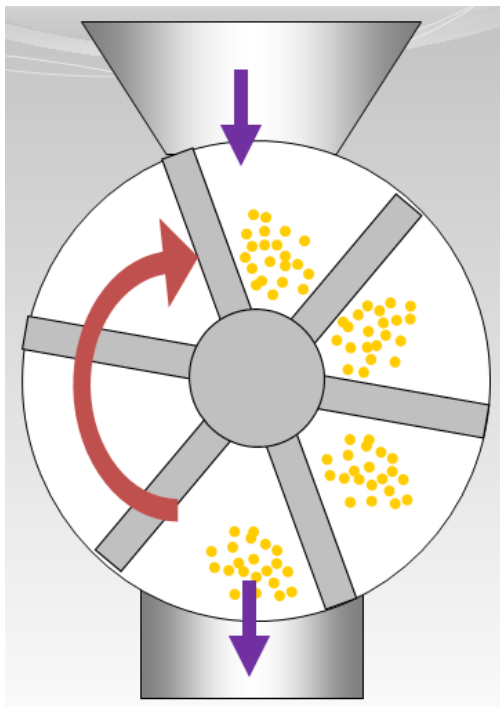
今回はニューマシステム(空気輸送方式)が主流となった現代の製粉工場になくてはならない設備「サイクロン」および「エアロッカー(ロータリーバルブ)」をご紹介します。この設備は、前号までにご紹介した「ロール機」や「デタッチャー」で粉砕・解砕された中間製品を空気輸送で上階に搬送した後、ストック(小麦の粉砕物)と空気とを分離してストックのみを下階へと落とし込み、その後のシフターやピュリファイヤーといった選別機械へ送るための設備になります。



千葉製粉Cミル工場6階サイクロン・ロッカー室の様子。ニューマシステムで搬送されてきたストックと空気との混合物(→)を分離し、ストックを下階へ(↓)、空気を上方へ(↑)送り出す役割を果たす。



サイクロンの内部を模式的に表した図。左方向から流入してきたストックと空気の混合物がサイクロン本体内部で渦を巻くように下方へ流れ（図中の灰色矢印）、ストックはそのまま下方のエアロッカーを通過して下階へ落ちてゆくが、空気はエアロッカーの内部回転羽根で遮られ、逆に上方へ渦を巻きつつ上昇（図中のオレンジ色矢印）、サイクロン上部より外部へと排出される。



サイクロン下に位置するエアロッカーの内部構造。上方より流れ込むストックは内部の回転羽根の隙間に入り、羽根の回転によって下階へと落下する。一方、空気は羽根部分で遮られ、上方へと跳ね返ってゆき、サイクロン上部から排出される。

このサイクロンによる粉体の捕集原理は、今や家電製品でも一般的となった「サイクロン型掃除機」と同様の原理です。サイクロンから排出される空気にも微小な小麦粉がわずかながら含まれていますので、専用のフィルターを通してこれらを捕集し、きれいに浄化された空気だけを建屋外に排出する方式をとっています。

5. 雑感

明けましておめでとうございます。2018年戌年がスタート致しました。皆さん年末年始はどうお過ごしでしたでしょうか？私は日頃の行いが悪かったせいか年末に風邪をこじらせ年末恒例の大掃除も出来ずに嫁から大ブーイング！ここ数年では最悪の年越しとなりました。

新年は気合で風邪を吹き飛ばし、嫁の実家へ。これまた毎年恒例、1泊2日の弾丸ツアー。初日は義理の父と夜遅くまで酒を飲むのですが今年は風邪を理由に早めの就寝。翌日も本来であれば、実家近くの香取神宮へ参拝に行くところ風邪を理由に中止となり、早めの帰宅となりました。義理の両親に気を使わせてしまい大変申し訳ない気持ちでしたが、嫁は参拝に行けず機嫌が悪く帰りの車内でまた大ブーイング！慌ただしい新年となりました。

私の話はこの辺で終了しまして…

皆さんご存知の通り、2018年はスポーツイベントが目白押しです。来月は冬季オリンピックがお隣韓国・平昌（ピョンチャン）で開催されます。スピードスケートの小平選手、スキージャンプの高梨選手、レジェンド葛西選手等、数多くの選手の活躍とメダルに期待が高まります。

6月はFIFAサッカーワールドカップ2018がロシアで開催されます。日本代表チーム念願の決勝トーナメント進出に向けたハリルホジッチ監督の采配、また最終代表メンバーの選考も気になります。

8月に開催される夏の全国高校野球選手権大会は節目の100回大会となります。従来の北海道、東京の他に、参加校数が多い埼玉、千葉、神奈川、愛知、大阪、兵庫、福岡の各県から2校出場となり、合計56代表校が参加します。尚、この大会から延長戦はタイブレーク方式を採用する予定となっており、例年以上に高校球児の熱い戦いが繰り広げられることになりそうです。

最後になりますが、個人的にはプロ野球が一番気になっているところです。我が巨人軍が日本一からだいぶ遠のいており、今年こそは是が非でも優勝を目指して頑張りたいと思っている所存でございます。ただ、気になるのは昨年エースであったマイコラスのメジャーへの移籍と、巨人お得意の他球団から高額移籍した助っ人グレーロが昨年並みの活躍が出来るか、という点でしょうか。ここ数年、若手の育成が乏しくFA移籍が目立つ球団となっており、今年こそは生え抜きの若手が活躍する事を願っております。

2018年戌年は日本人スポーツ選手が「わんだふるなスポーツナンバーわん」を目指し頑張りたいと思います！

(K・K)

千葉製粉株式会社

製粉・ミックス事業本部

Tel : 043-241-0116

Fax : 043-241-0611

E-mail : seifun-mix@chiba-seifun.co.jp

【重要】

本レポートは、あくまで小麦粉関連の情報提供を目的に作成されたものです。信頼できると思われる公開情報に基づき作成されておりますが、その情報の正確性・完全性を保証するものではありません。読者の皆様におかれましては上記ご留意の上、ご拝読くだされば幸いです。皆様に未永くご愛読いただけるよう執筆者一同精進いたしますので、引き続き宜しくお願い申し上げます。