

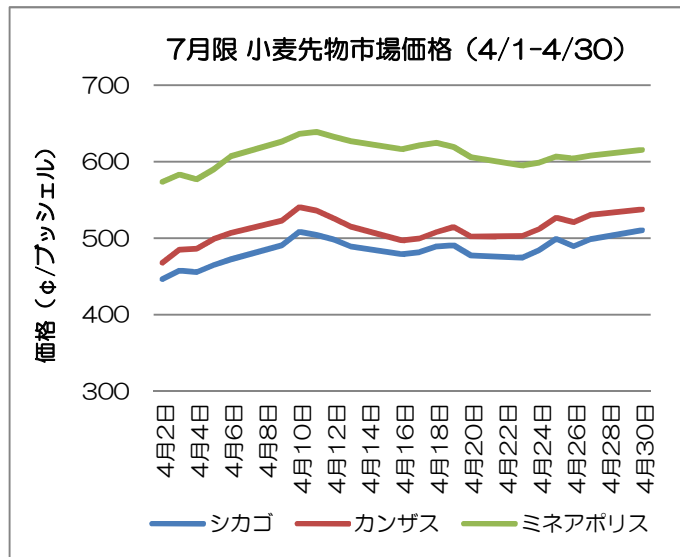
# わかしお便り 第9号

## <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～製粉工場について
5. 雑感

### 1. 原料小麦情報～シカゴ市況、麦価・粉価動向など

4/1～30のシカゴ穀物相場（7月限）は¢446～510/ブッシェル（bu）のレンジで推移しました。干ばつ傾向が続いていた米国中西部で降雨が観測されたことから、3月末には2月上旬以来の¢450割れまで値を下げたものの、その後の作柄改善がみられず4月は右肩上がりにより上昇しました。4月30日には¢510.5の高値を付け、結果的に3月の下げ幅をほぼ戻す形となりました。



4月下旬にはカンザス、オクラホマ州でまとまった降雨がみられましたが劇的な改善とまではいかず、引き続き土壌水分が不足している状況が続いています。生育状況（G+E率）も前年を大きく下回っており、引き続き十分な降雨が望まれます。

春小麦の作付け進捗も平年に比べ大きく遅れており、特に日本向け産地であるモンタナ、ノースダコタで遅れが目立っています。作付けが大幅に遅れてしまうとそのまま生育の遅れに繋がり、収穫期に霜に当たる可能性が高くなるため、収量・品質の両面でリスクが高くなってしまいます。カナダでも雪解けが一気に進んだことにより各地で洪水が発生し、作付け作業に遅れが生じています。洪水は毎年のように各地で発生しているとはいえ、長引けば生育に影響するような大幅な遅延につながりかねません。こちらもアメリカ冬小麦産地と同様、天候の回復が望まれます。

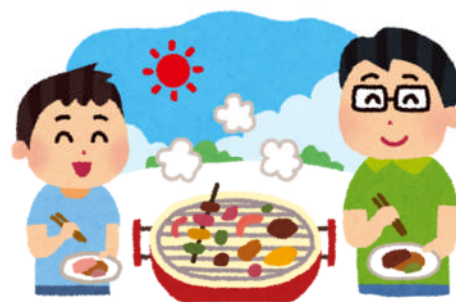
春小麦の作付けと冬小麦の生育情報が両方出てくると、今年もいよいよ新穀シーズンに入ってきたなと感ずます。この時期から実際に新穀が出回り始める10月頃まではイベントが目白押しで、現在の業務を担当するようになってからは毎年あつという間に時間が過ぎていってしまいます。

## 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

日を追うごとに気温も上がり、夏を意識する季節となりました（5月5日は立夏だそうです）。先月末から今月序盤にかけてはゴールデンウィークの大型連休があり、次いで母の日などのイベントがあります。最近では運動会がこの時期に開催される地域も多いようです。

これら大型連休中の旅行・各種イベントや夏向けの衣替え、インテリアやガーデニングといった季節商品の購入など、日々の暮らしの中でついお財布の紐がゆるむ時期でもあります。その中でも我々に最も身近な食料品の消費については、イベントに合わせた各業界・団体の仕掛けに自然と囲い込まれている状況にあるようです。

2017年の食料消費指数を見ると、ゴールデンウィークの祝祭日・土日・母の日に消費が増える傾向にあるようです。最近ではこの期間に合わせて各企業や団体が「肉フェス」等の参加無料（一部有料もあり）のイベントを設け、消費者の囲い込みを行っています。こういったイベントや量販店・メディアの販売戦略の成果もあり、連休中は地元の友人と、もしくは帰省先で家族揃ってバーベキューという光景も近頃では一般的になってきたのではないのでしょうか。また、牛肉だけでなく新ジャガや春キャベツ、初鯉、イチゴやメロンといった旬の食材を絡めた提案も販促効果が高くなると思われます。



暦の行事に関して言えば、こどもの日よりも母の日のほうが食品に関する消費が高い傾向にあるようです。最近では母の日のギフトだけでなく、外食・中食産業でもイベント感を出すための工夫が凝らされています。また、自宅で父親と子供がちょっとおしゃれな手料理を作る、というスタイルも浸透しつつありますので、この辺りに販売を増やすヒントが隠れているかもしれません。

連休中は外食する機会も増え、利用客数も伸びる傾向にあります。かくいう私も休日はショッピングモールのリンガーハットを家族で利用しており、国産原料を使用しつつこの価格とボリュームは外食では有り得ないレベルだなど思いながら、毎回大盛りのちゃんぽんを食べています（2017年度の外食顧客満足度上位にランクインしているのも分かる気がします）。

また、嗜好性は違いますが丸亀製麺も上位にランクインしているそうです。こちらも客回転・並び方・作り方・見せ方・売り方の各所に顧客目線での工夫がなされており、自然と追加トッピング等に手が伸びてしまいいつも会計になってから後悔します…。タイミングや流れを引き寄せる手法を探れば、まだまだ効率の良い販売方法はあるのではないのでしょうか。

### 3. 新製品発売状況～イチオシ製品のご紹介

#### 鯛焼き用粉：「鯛焼きミックスS-70」

昨年70周年記念銘柄として発表した鯛焼き用ミックス粉「鯛焼きミックスS-70」についてご紹介いたします。「鯛焼きミックスS-70」は、安心・安全をコンセプトに国内産小麦を100%使用した、ソフトで黄金色の焼き色が特徴の鯛焼き用粉です。

近年、鯛焼き市場は趣向を凝らした数々の製品が市場に出ており、白くてもっちりした食感のものや、あんこ以外のものを挟んで特徴を持たせたもの等様々です。その中でも薄皮鯛焼きは根強い人気があり、「鯛焼きミックスS-70」は、この薄皮鯛焼き用に開発されたミックス粉です。あんこの部分はソフトな食感で、はみ出た耳の部分は、さっくりと歯応えのある食感となります。

従来、弊社では焼き物用ミックス粉について「ヤキマンミックス」で銘柄展開しておりましたが、本品は鯛焼きに特化した製品ということで「鯛焼きミックス」という名称でユーザー様に分かりやすい商品名にし、より一層販売に力を入れて参ります。是非一度この食感をお試しく下さい。



### 4. 製粉豆知識～製粉工場について

今回は当社工場の背後に広がる千葉港についてご紹介いたします。千葉港は、千葉県の市川市・船橋市・千葉市・市原市・袖ヶ浦市にわたる港湾で、貨物取扱量は全国第2位、貿易額全国第8位、コンテナ取扱い実績全国17位(いずれも2003年)となっています。

製粉会社の原料である食糧用小麦の取扱量は全国第1位で、日本全国の小麦の輸入量年間約500万トンのうち、千葉港ではそのうちの2割にあたる約90～100万トンが輸入されています。小麦を積んでくる本船の大きさは積載量1.8万～5万トンのハンディサイズ (Handy Size) が主流となっていますが、一部の小麦は積載量6万～8万トンのパナマックス船 (Panamax) で運搬されてきます。



※パナマックス：旧パナマ運河を渡れる最大クラスの総称、幅106ft(32.31m)、長さ900ft(274m)。日本男子プロゴルフ選手のドライバー飛距離相当

※2017年度入札千葉港小麦取扱い実績87.4万トン(全国462万トン)

2017年4月～2018年1月千葉港小麦入港本船数実績：81船(全国：553船)

千葉製粉のメイン保管サイロである千葉埠頭サイロは主ビン・副ビンを合わせサイロ数 74 本、3 万トン容量を有しており、常時 2.5 万トンを保管しています。本船荷役時は隣の千葉共同サイロバースを経由して時間当たり 300 トンの小麦を入庫しています。千葉製粉には専用コンベアーで 24 時間原料の供給が可能となっており、また関東近県の製粉メーカーの保管サイロの役割も担い、トラックバラ出しで対応しています。



## 5. 雑感

冒頭の「1. 原料小麦情報」にも書きましたが、原料買付を担当する当部署としては、いよいよこの 5 月から新穀のシーズンが本格的に始まったなというところです。次年度の原料需給見通しに関する取りまとめや国内産麦の入札など、思い出だけでも体重が減りそうな（実際には加速度的に増加）業務の数々が待ち構えています。

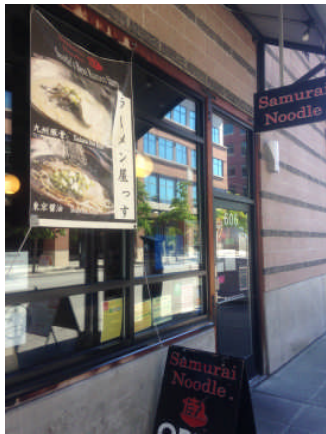
海外産地視察はシーズン中のイベントでも最も大きいもののひとつであり、作柄や品質の傾向を把握することで先々の原料調達や使用に役立てるといふ、事業本部全体としても非常に重要な意味合いを持っています。通常はおよそ 1 週間から 10 日ほどの行程ですが、「わざわざ行くのだから」とついあれこれと訪問先を詰めすぎてしまい、非常にタイトなスケジュールになるのがいつもの流れです。

そんなハードな視察における唯一の楽しみが食事なのです…が、小麦の主産地はいずれの国においても内陸に位置しており、ステーキやハンバーガー、チキンウィング（手羽元のフライドチキン）とポテト、そしてコーラもしくはビールの「欧米か！」というコンボが一般的です。初めての米国視察の際には、店員の「ステーキの付け合わせはフライドポテトかベイクドポテトかマッシュポテトから選んでくれ」というギャグにもならないような注文の取り方にカルチャーショックを受けたものですが、最近ではこちらも余裕をもって対処できるようになってきました。どの料理も皆様のご想像通りボリュームがとんでもないのですが、ステーキは赤身中心で非常にさっぱりとしておりスルッと入ってしまうのが不思議です（単純に胃が大きくなっただけかもしれません）。日本でも赤身肉がブームになりつつあり、肉好きとしては非常に喜ばしい限りです。

とはいえさすがにこんな食事が続くと、やはり普段食べ慣れているものが恋しくなってきます。白米は日本のものとは少し異なりますが中華料理店で食べることができますし、非常食用の $\alpha$ 化米等も嵩張らないので日本から持っていくこともできます。しかしどうしても食べたくなくなってしまうのがラーメンです。海外から帰ってきた日本人の食べたい物ランキング（男性編）では、白米、寿司、お茶漬けに次ぐ第 4 位にランクインしており、人気の高さが伺えます。

さて前置きが長くなりましたが、ここからは産地視察で立ち寄った各地のラーメンをご紹介します。

まずこちらはシアトルの「Samurai Noodle」です。「侍」の文字と「ラーメン屋っす」のギャップが面白い味を出しています。メニューはオーソドックスな「東京醤油」から「豚骨フロムヘル」というやや物騒なものまで幅広く取り揃えています。訪問時は Today's



Special だという「ガーリック醤油」を注文しましたが、フライドガーリックやみじん切りとすりおろしにんにくのパンチが効きまくったスープと硬めの麺との相性が良く、非常に美味しく頂きました。ただやはりにんにくの匂いが強烈で、翌日が休日でなければ訪問先の打合せ等でちょっとしたトラブルになっていたかもしれません…。

こちらはロサンゼルスのリトルトーキョーの有名店、「大黒屋」のラーメンです。こってりとした豚骨醤油スープは日本のラーメンと比較しても遜色のない美味しさで、行列ができるというのも納得です。ラーメン以外にもチャーハンやカツ丼（！）などのご飯ものもありますので、まさに日本のラーメン店（というか食堂？）といったところでしょうか。お客は日本人はもちろんのこと現地の方も多く、アメリカ国内でのラーメン人気の高さが伺えました。



最後はオーストラリアのブリスベンにある「Taro's RAMEN」です。こちらは日本人のご夫婦が経営しており、取り扱っているビールはなんとオリオンビールでした。ラーメンは見た目も味も日本の豚骨ラーメンそのもので、卓上の高菜や紅ショウガ、替え玉まで用意してありました。麺は自家製麺で小麦粉は現地で調達しているとのこと（豪州東部は中華麺に適した小麦の産地です！）。

店内だけでなく通りに面した外にも席が用意されており、まるでカフェのようなおしゃれな雰囲気です。豚骨ラーメンを食べるといふシチュエーションが非常に新鮮でした。

いずれのラーメン店も地元根深く根付いており、ラーメンがますます世界に広がっていく可能性を感じました。私たちも日本の製粉企業の一員として、ラーメンの更なる世界進出のために微力ながらお手伝いをしていきたいと考えています。

(K井)

# 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](mailto: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。皆様に末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。