

わかしお便り 創刊号

<目次>

「わかしお便り」創刊にあたって

1. 原料小麦情報～シカゴ市況・翌期麦価・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

「わかしお便り」創刊にあたって

いつもお世話になります。千葉製粉の芝山です。

～未来づくり with You! 千葉製粉は、お客様とともに歩む「応援企業」です～これが千葉製粉グループの経営理念です。このたび、お客様のことをもっと応援するために、「わかしお便り」を創刊致しました。

私どもは、原料の仕入から生産、営業、開発まで全て同じ所で働いています。この特徴を活かして、原料小麦の相場情報、今、どんなものが流行っているかなどの市場トレンド情報、新製品、当社イチオシ製品のご紹介、今更聞けない製粉に関する豆知識、そして、執筆担当者が持ち回りで担当する、ライブ感たっぷりの「雑感」という構成です。

この「わかしおだより」は、お客様に、もっと千葉製粉のことを知ってもらいたい、逆に、お客様のあんなこと知りたい、こんなこと知りたいということにお答えする、そんなコミュニケーションツールとして、ご活用頂ければ幸いです。

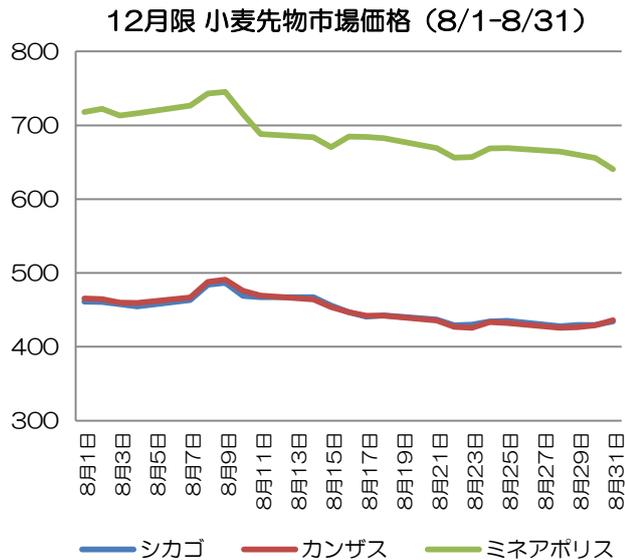
未永くご愛顧賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

1. 原料小麦情報（シカゴ市況・国内外小麦の生育概況等）

8/1～8/31 のシカゴ穀物相場（12月限）はφ428～484/ブッシェル（bu）のレンジで変動しました。7月以降、春小麦主産地である米国中西部の干ばつを受けたミネアポリス小麦相場に引きずられる形で相場が上昇していました。その後、冬小麦の収穫が概ね完了し品質・数量面で大きな問題はないことからシカゴ・カンザスの相場は下落し、現在は相場上昇前と同水準の4ドル台半ばで推移しております。

春小麦の収穫はこれからピークを迎えますが、干ばつの影響で高蛋白・収量減が予想されており、しばらくは価格が高止まりするものと予想されます。

国内産小麦については、主産地である北海道産小麦の収穫がお盆明けに完了し、29年産小麦全体の状況が見えてきた状況です。昨年8～9月には3つの台風が北海道を襲い、小麦産地にも大きな被害をもたらしました。小麦生産への影響も懸念されていましたが、一部地域を除き今年は幸いにも天候に恵まれ、当初計画に近い収穫量になりそうという産地からの報告を受け、原料担当としてはほっと一息というところではあります。



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～

本コーナーでは、幅広く「食」市場の今をご紹介します。第一回目のテーマは「コラボレーション」です。

既に「有名店店主監修」や「キャラクターとのコラボ」「食品メーカー間のコラボ」など、私たちの身の回りにも数多くの‘コラボ商品’がございます。最近の市場商品を見ますと、更に多彩なコラボ商品を目にするようになってまいりました。‘結果にコミットする’でおなじみの「RIZAP」が監修した食品がCVSで商品化されたり、出版社と食品メーカーがコラボし、北欧のライフスタイルを市場提案したりと、業界各社が積極的に‘コラボレーション’に取り組んでいると感じます。

先日、面白い商品を目にしました。リテールベーカリー様ですが、近所のラーメン店様とコラボレーションした「ラーメンバーガー」を販売されておりました。ラーメン店で実際に使用しているチャーシューやラー油を使用し、バーガーバンズでサンドしたという商品でした。薬味のネギが程よくアクセントになっており、非常にクオリティーの高い「ラーメンバーガー」だと感じました。世間ではスーパーマーケットやCVSなどで販売されている流通小売り商品がクローズアップされがちですが、このような地域コミュニティを活用した共同開発商品を市場投入することにより、企業相互の利益になると同時に地域の活性化にも繋がる取り組みであると強く感じました。

今後も業界の「コラボレーション」は、どのような多様性を見せていくのか、注目していきたいです。

3. イチオシ製品のご紹介～パン用小麦粉「ウォーターモンスター」のご紹介

ウォーターモンスターの特徴は、一言で言うと「小麦粉を変えるだけで食感のパスつきを抑え、しっとりとした、うるおいのある食感」のパンが出来る、ということです。これは、ミキシング時に水を多めに含ませ、その水分を逃さないように生地をしっかりとさせ、最終製品まで保持することで実現しています。また、その結果として、ほんのりとした甘味を感じやすい製品となります。

市場調査などを手がけるBMFTの調査によると、2011年に最も多くの方が「おいしそう」と感じた言葉は「もちもち」だったそうです。2010年からの3年間は1位だったそうです。似たような表現の「もちり」も、この数年間、上位に入っています。調査開始の2003年には、一番おいしいと感じる言葉は「コクがある」で、「うま味がある」「香ばしい」などと共に、味を表現する言葉が上位にきていました。実は、「もちもち」という言葉は、2004年まではベストテンにも入って来ない言葉でした。「もちもち食感」というCMやパンで使われるようになってから、上位にランクインするようになったそうです。変わって「コクのある」などの味を表現する言葉は徐々に順位を下げしており、おいしいと感じる言葉は、味で表現するのではなく、食感で表現するようになってきていると考えられます。

ところで、なぜ日本人は「しっとりもちもち」とした食感を好むのでしょうか？これにはいくつかの説があるそうですが、日本がお米を栽培するのに適した気候であり、昔からお粥のように煮るのではなく、炊いて粘りを出し、粒で食していたということが大きく影響しているのではないかとというのが、一般的なようです。

子供たちが笑顔で頬張り、家族でワイワイ言いながら楽しく食べる、そんな食シーンの実現に製粉メーカーとして関わりたいと思っています。「小麦粉を変えたらお店が変わったね!」。このように言っていただけるよう、今後も一生懸命、商品の開発に努めたいと思います。



4. 製粉豆知識

「製粉豆知識」と題した本コーナーでは、製粉工場の機械設備に関する情報を毎月お届けしたいと思います。初回は製粉工場の心臓部とも呼べる重要な機械「ロール機」についてご紹介します。

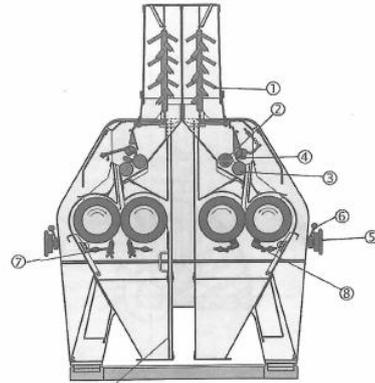
ロール機は原料小麦を砕き、またふるい分けられた中間製品をさらに細かくするために用いられる機械です。通常1台のロール機に2対・4本のロールが装備され、高速回転する外側のロールと低速回転する内側のロールの隙間を原料が通過する際に粉碎が行われます。

ロールの表面加工にも種類があり、大きくはギザギザした溝のある「プレーキロール」、やすりのようなザラザラした加工の「スムースロール」に大別されます。溝の幅や深さ、やすり目の粗さ等により粉碎効率は大きく変化しますので、各ロール機に最適な加工を施すことが重要な製粉技術となります。

さらに2本のロールの締め具合（ロールギャップと呼びます）や回転数、メンテナンスの頻度によっても製粉効率が上下します。これらの複雑な条件を組み合わせると高品質な小麦粉を作りだしお客様にお届けすることが私達千葉製粉の大切な使命であると考えています。



千葉製粉Cミル工場3階ロール室の様子。この部屋に合計21台のロール機が並んでいます。



ロール機の断面図。上部円筒管より投入された小麦や中間製品が、2対・4本のロールにより粉碎されます。

5. 雑感

少し前になりますが、製粉業界関係の研修で北海道を訪れてまいりました。ご存じの通り北海道は今や全国の約7割もの小麦を産する日本の代表的小麦生産地ですが、その小麦畑を見学する機会がありました。

訪問した畑では小麦の登熟が進んできたところで、緑色の麦の穂が風に揺れる風景を目の当たりにしてきましたが、あらためて観察すると麦種毎に穂の形や毛の長さが異なり、それぞれ個性があるなあと感じたところです。小麦の花も満開(?)で、小さな花卉を穂に沢山つけている様子が見られました。読者の皆さまは小麦の花を見たことがありますでしょうか。ご参考まで写真を添付しますので、ご覧ください。何とも小さくて控えめな花だと思いませんか？



きたほなみ



ゆめちから



ゆめちからの花(白い部分)

話は変わりますが、毎月2回送られてくるアメリカの業界紙「Milling & Baking News」に、北米初の風力発電による製粉工場が紹介されていました。その工場はアメリカ合衆国のちょうど中央に位置するカンザス州にあるそうで、一面の小麦畑と大地を吹き抜ける強い風で有名な穀倉地帯であり、風力発電にはもってこいの土地柄とのことでした。

地球温暖化が叫ばれて久しく、日本の猛暑や局地的豪雨、また世界各地で発生している様々な異常気象を思ったとき、製粉工場も環境にやさしい再生可能エネルギーを活用する時代が近くまで来ているように思います。古くは水車を廻して小麦を挽いていた時代から、火力・原子力といった電気エネルギーによる挽砕を経て、風力を活用した製粉に戻るというのは、何か不思議なものを感じてしまいます。

爽やかな風に吹かれて波打つように揺れる麦の穂・・・そんな平和な風景を50年後、100年後も維持し、そして美味しく栄養豊かな小麦粉食を続けていけたらどんなに素晴らしいか、そんな思いにふと耽った筆者でありました(笑)

(N村)

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

【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、引き続き宜しく願い申し上げます。