

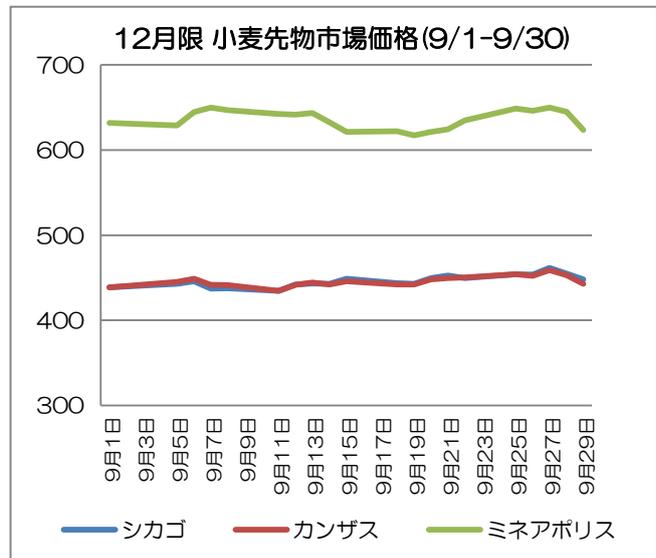
わかしお便り 第2号

<目次>

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
6. マル得情報

1. 原料小麦情報（シカゴ市況・国内外小麦の生育概況等）

9/1～9/30 のシカゴ穀物相場（12月限）は ϕ 438～461/ブッシェル（bu）のレンジで推移しました。冬小麦はこれから次年産の作付けが始まる時期ですが、生産地域では降雨が少ない状況が続いており、影響が懸念されています。春小麦の指標となるミネアポリス小麦市場もピークからは値下がりしているものの、相場上昇前と比較して1段高いレンジに収まっており、引き続き高値で推移することが予想されます。ASW産地である西豪州も降雨が非常に少ない状態が続いており、価格が高止まりしている要因となっています。



今月初旬には10月期の輸入麦政府売渡価格について、5銘柄平均で+3.6%（強力系+1.7%、中薄力系+8.2%）の改定が農水省から発表されました。直近の相場は落ち着きを見せてきていますが、上記要因による6～7月の相場上昇等が大きく影響した結果となりました。

9月下旬には北海道産小麦の作柄調査のため各産地を訪問しました。十勝地区の作柄が良好であったことから、秋播き小麦のきたほなみ、ゆめちからはますますの収穫量となるようです。一方で網走・道央地区の作柄はやや悪く、春よ恋の収穫量が減少見込みとなっています。道内全体の天候としては各地域とも大きな違いはありませんでしたが、地域毎に微妙に異なる小麦の生育進捗が結果的に収量に大きな影響を与えており、安定した小麦生産の難しさを改めて感じました。

○小麦粉価格改定のお知らせ○

輸入小麦の政府売渡価格が2017年10月1日より5銘柄平均で3.6%引上げられたことに伴い、業務用小麦粉の特約店向け仕切り価格の改定について、本日（10月17日）特約店に対して下記の通り通知致しました。

記

1. 改定額

強力系小麦粉	30円	値上げ/25kg 当り
中力系・薄力系小麦粉	150円	値上げ/25kg 当り
国内産小麦100%小麦粉	210円	値上げ/25kg 当り

（上記改定額には消費税は含まれておりません）

2. 改定時期

2017年12月20日（水）弊社出荷分より。

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」市場の今を御紹介させていただきます。第二回目のテーマは「イベント商品」についてです。

季節ごとのイベントといえば今までの定番である「クリスマス」や「バレンタイン」などが挙げられます。各市場においてこちらのイベントに合わせた様々な商品が発売されてきました。ここ数年においては、春に行われる「復活祭（イースター）」に合わせ、卵をテーマとする商品が多く発売されるなど、盛り上がりを見せています。

さて、10月といえば「ハロウィン」の季節です。ハロウィンはこの数年ですっかり日本にイベントとして定着致しましたが、元々は、ヨーロッパにおいて、キリスト教諸聖人の日の前夜祭として行われていた民俗行事でした。日本におけるハロウィンの市場規模は5年前の約800億円から昨年は約1,300億円に拡大する等、年々盛り上がりを見せています。

ハロウィンといえばやはり代表的なのはかぼちゃのイメージですが、パンやお菓子にかぼちゃを使用したイベント商品が年々増えており、量販店やコンビニなどでも食品に関わらず、特設コーナーを設けてイベント商品を前端的にアピールし、売り上げを拡大させています。

今後、新たな市場規模を拡大するイベントをいち早く察知していくことが所謂「勝ち」に繋がっていくのではないのでしょうか。例えば、アメリカにおいて11月に行われる「感謝祭（サンクスギビング）」が既に定着しておりますが、このイベントが「復活祭（イースター）」のように日本で盛り上がりを見せる日も来るかもしれません…。

3. イチオシ製品のご紹介～高機能中華麺用粉〔**麺**〕シリーズ

2013年に「**麺**（まるめん）シリーズ」を発売しました。

出来上がる麺のイメージが湧きやすいように、漢字で商品の特徴を示す言葉をそのまま銘柄名としました。また、これまで販売してきた「花象シリーズ」は象に花をあしらえた袋デザインで長年親しまれてきましたが、時代に即したデザイン性やイメージを重視し、袋のデザインを一新しました。「袋をお店に飾りたい」とのご要望にもお応えできます。

2013年に第一弾となる「**麺**」シリーズ 花象**麺**弾」「**麺**」シリーズ 花象**麺**粘」を発売いたしました。麺類の食感を表現する際によく使用される「弾力」と「粘り」、そこに特化した食感を持つ麺を作ることができます。

2014年に「まったく新しい食感の中華麺用粉」と銘打って「花象**麺**柔華」を発売いたしました。麺のモチモチ感を強く表現し中心感を損なわず、茹で伸びも遅い麺を作ることができます。

2015年には小麦粉の「香り」に注目し、小麦粉本来の香りを強く感じられる商品として「花象**麺**香」を発売いたしました。濃厚なスープの商品が注目される時代にマッチした「スープの味に負けない麺」が作れることがアピールポイントです。

業界注目の「**麺**」シリーズは、今後もさらに進化を続けます。ご期待ください。



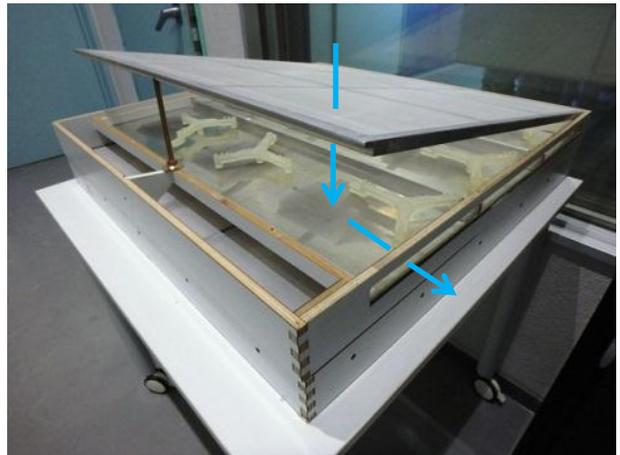
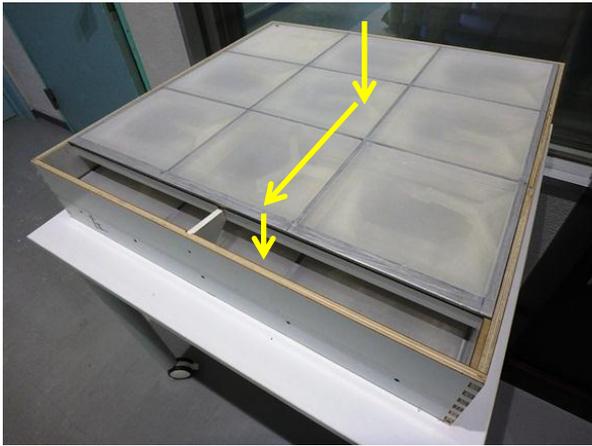
「**麺**」シリーズ」パンフレットより

4. 製粉豆知識

今回の製粉豆知識は、砕いた小麦をふるう「シフター」についてご紹介します。製粉工場では一般的に四角い箱型の「スクエアシフター」が使用されています。それぞれのシフターは天井の梁からガラスファイバーもしくは籐製のロッドで吊るされ、水平に円運動することで内部を流れる中間製品を粒度別に分離します。ふるい分けられた各粒度の中間製品はシフター下部より排出されますが、粗いものはロール機やピュリファイヤーといった次工程へと送られ、最も細かいふるい網（90～100μm）を通過したものは小麦粉製品として採取されます。



千葉製粉Cミル工場5階フロアでは、合計5台・40ボックスのシフターが24時間稼働しています。



各ボックスの中には上の写真のような様々な目開きのシープ（ふるい網）が20段以上積み重ねられており、上部から供給される中間製品を粒度別にふるい分けています。網目を抜けない粗いものは黄色の矢印に沿って1段下の網に流れ落ち、網目を抜けた細かいものは青い矢印に沿って次の工程へ送られます。



シフターでふるい分けられた中間製品の外観。一番左がシフター上部から供給される粗粉碎物、右の5つが粒度別にふるい分けられたものです。これらの中間製品は粒度ごとに、次の工程（ロール機やピュリファイヤー等）に送られ、徐々に小麦粉とフスマに分離されてゆきます。

シフターのふるい網はナイロン製で、長期間使用すると目詰まりを起こしたり破れたりすることがあります。そこでシフターのメンテナンススケジュールを各ボックス毎に作成、内部の清掃・点検とふるい網の交換作業を定期的の実施し、純度が高くかつ安定した品質の小麦粉生産に日々取り組んでいます。

5. 雑感

近年、ラーメン業界で醤油、味噌、豚骨、塩に続く第5のスープとしてブームを呼んでいるのが「鶏白湯（とりばいたん）」です。読者の皆様におかれましては既に御存知の方が多いかもしれませんが、簡単に説明してしまうと鶏ガラ等を煮出し豚骨スープのように白濁させたスープのことで、九州・博多名物の鶏の水炊きをイメージして頂くと分かりやすいかもしれません。

2010年頃から鶏白湯を売りにしたラーメン店が増えはじめ、コレステロールや尿酸値というキーワードにまだピンとこなかった20代の私はすぐにこの濃厚な旨味の虜となり、「いつか自宅で大量製造してみたい」と思うほどハマりました。しかし当時は鶏を長時間煮込めばできるらしい…という漠然とした知識しかなく具体的なレシピの入手ができなかったことと、自室が一口コンロのワンルームマンションであ



筆者自宅キッチンにて。劇的ビフォーアフター。

ったため、こってりとした鶏スープの香りが自室のみならず近隣住民の生活環境に多大な悪影響を及ぼす可能性も否定できず、この野望が実現されることはありませんでした。

それから数年後のある日、いつものようにお気に入りのラーメン店で鶏白湯を啜っているときにふと思立ち、某クックなんちゃらのサイトを検索してみると鶏白湯のレシピが出てくるではありませんか。レシピ数こそ多くはありませんが必要にして十分な情報が得られた喜びでテンションは急上昇、その場で必要な調理器具一式をネットで発注してしまいました。週末には近所のスーパーで食材を購入し、ついに長年の夢だった鶏白湯製造を実行に移すときがやってきました。

作り方は至って単純で、「鶏の手羽先 1kg とネギの青い部分、生姜、ニンニクを圧力鍋で1時間煮込み、ハンドブレンダーで骨ごと粉碎しさらに煮込んで乳化させて完成」と文章にすると60文字ちょっとしかありません。現在の我が家のキッチンは標準的なコンロと換気扇を備えていますが、それでもどうかやはりというか大量の手羽先を煮込んでいくと予想以上に濃厚な鶏のフレーバーに家中が包まれてしまい、妻の猛クレームを受けながら改めてあの時実行に移さなかった自分の判断の正しさを確信しました。

完成した鍋いっぱい鶏白湯はラーメン、水炊き、チキンカレー（我が家では「やたら旨いカレー」と命名）に姿を変え、あっという間に消費されました。作った後のファ●リーズは欠かせませんが、思ったよりも簡単に本格的な味が楽しめますので、ぜひ皆様もトライされてみてはいかがでしょうか。

※ちなみに当社製麺開発に鶏白湯にはどんな麺がマッチするか聞いてみたところ、『中華やまぶき』を使用したガッシリした麺や『花象（麺）柔華』を使ったもちりした太麺が良いのでは、との回答がありました。機会があれば自作のスープにも合わせてみたいと思います。

（K井）

6. マル得情報コーナー

～コムゲーション倶楽部の「糖質制限に関する記事」をご紹介します～

すでにご覧になった方もおいでかと思いますが、昨今世間をにぎわしている「糖質制限」「ローカーボ」について、9月中旬、コムゲーション倶楽部^(※1)が朝日新聞夕刊に計3回にわたり記事を掲載しました。

ご存じの通り「糖質制限」は小麦粉食の抑制にもつながり、私たち穀物素材に関わる業界にとって逆風となる懸念があります。この記事は「糖質制限」の一定の効果は認めつつも、一方で小麦粉食をしっかり摂ることが日本の長寿の下支えともなっているとの研究結果を報告しており、大変興味深い内容となっています。詳細は以下のサイトにアクセスの上、ご確認ください。

コムギケーション倶楽部 糖質制限に関する記事～コムギが長寿を調査する！プロジェクト

①長寿にどうなの？糖質制限

<http://www.comugication.com/choju/carbo01.html>

②ご長寿大国ニッポンと糖質の関係

<http://www.comugication.com/choju/carbo02.html>

③元気なシニアはコムギ食が好き

<http://www.comugication.com/choju/carbo03.html>

本紙読者の皆さまにおかれましても、ぜひ記事をご一読いただき、ユーザー様や一般消費者様への説明用ツールとしてご活用いただければと思います。

(※1) コムギケーション倶楽部・・・小麦の価値の再発見と小麦の需要拡大、小麦の力・業界の力・企業力の把握・発掘・集約、生活者参加型のPRイベントの実施、小麦に関する情報の収集と発信を目的に、2011年6月に設立された組織です。構成メンバーは（一財）製粉振興会、製粉協会、協同組合全国製粉協議会、（一社）日本食農連携機構になります。

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。