

わかしお便り 第4号

<目次>

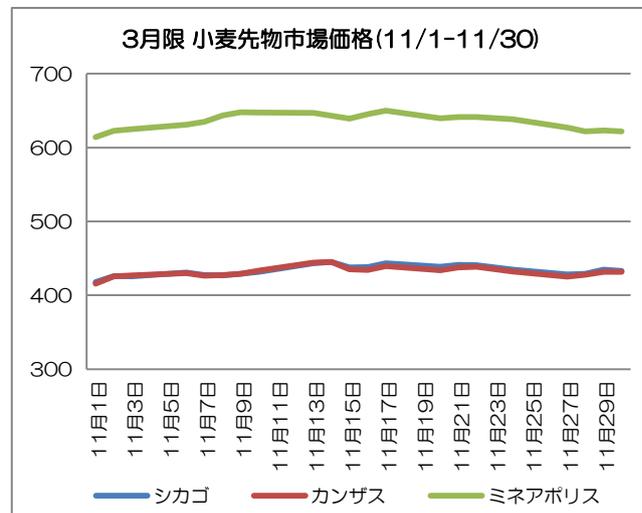
1. 原料小麦情報～シカゴ市況・麦価、粉価動向など
2. 市場トレンド情報～‘ちばふん’目線で最近の食品市場をご案内
3. 新製品発売状況～イチオシ製品のご紹介
4. 製粉豆知識～製粉工場の機械について
5. 雑感

1. 原料小麦情報（シカゴ市況・国内外小麦の生育概況等）

11/1～11/30のシカゴ穀物相場（3月限）はφ418～445/ブッシェル（bu）と、先月とほぼ同水準のレンジで推移しました。このところは特段大きな影響を及ぼす材料もなく、小幅なレンジ内を上下するいわゆるボックス相場（レンジ相場）が続いています。小麦在庫は引き続き世界的に潤沢であることや天候も大きな変動がなかったことが要因と考えられます。

さて、この「原料小麦情報」も今回で4回目となりますが、この辺りで少し用語の解説をしていきながら先物相場を読み深めていきたいと思えます。

グラフ表題の「3月限」とは限月（ゲンゲツ）と呼び、一言で言うてしまうと取引の期限のことです。つまりこのグラフで表しているのは来年3月に取引期限を迎える小麦の価格推移ということになります。もちろん来年の3月以降も取引され



る小麦はありますので、別の限月と別の価格が同時に複数存在することになります。最も近い期限の限月を「期近（きちか）」、最も遠い期限の限月を「期先（きさき）」と呼びます。通常の需給であれば、保管にかかる費用等がかさむため期近よりも期先の価格のほうが高くなりますが、現時点での需給が逼迫し「今すぐ現物が欲しい」という需要が高まれば、期先よりも期近のほうが高くなるいわゆる「逆ザヤ」現象が発生します。このように、相場のデータだけでも現在の需給状況をいくらか読み取ることが可能です。次月以降も紙面の許す限り、用語を取り上げながら相場解説を行っていききたいと思います。

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～

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4回目のテーマは冬の食べ物の定番「鍋物市場」についてです。

冬本番の季節となってきましたが皆様の家庭では鍋物をお食べになっていませんか。現在の鍋物市場は拡大を続けてきており、スーパーの鍋物売り場には目を見張るものがあります。大手スーパーなどは、おでん種を中心に冷蔵ケース半分から一台ものスペースを占めており、チルド麺売り場とほぼ同じ棚割りとなっています。鍋用スープ市場も2012年味の素が「鍋キューブ」で市場へ参入し個食市場を切り開き、2013年エバラが「プチッと鍋」を発売し競争が激化その後新規参入するメーカーが相次ぎ、「野菜をたべよう」とのヘルシー志向から市場規模が拡大中です。おでん市場は個食の「おでんパック」の台頭や、練り物系、揚げ物系など多彩な品揃えとなっています。一方でコンビニおでん市場は1979年にセブンイレブンが販売を開始して以来他のコンビニも次々に参入し拡大してきましたが、他のレジ回り商品の拡充やおでん種のマンネリ化などから2016年売上規模413億円と、前年比-66億円となっています。



鍋の締めと言えば雑炊という方も多いでしょうが、うどんを初めとする麺類も外せません。以前は茹でうどんを鍋に入れるのが一般的でしたが、永谷園が「煮込みラーメン」を市場投入して以来バラエティ化が進み、今や極太うどん、ほうとうなど様々な麺類が並んでいます。その中で最近のチルド麺コーナーで良く見かける商品が東洋水産の「鍋用ラーメン」です。この商品はマルちゃん定番商品の「昔ながらの中華そば」の姉妹品ですが長期保存ができ、また食感も細麺でコリコリ感が強く非常に美味しい商品となっており、新たな鍋締め麺の定番商品になっていくのではないかと思います。

年末年始家族団らんの機会も増えてくるとは思いますがバラエティに富んだ美味しい鍋を食べ心も体も温まっていけたら良いですね。



3. イチオシ製品のご紹介～ 70周年記念銘柄紹介 第二弾

中華麺用粉：「花象(麵)剛堅」

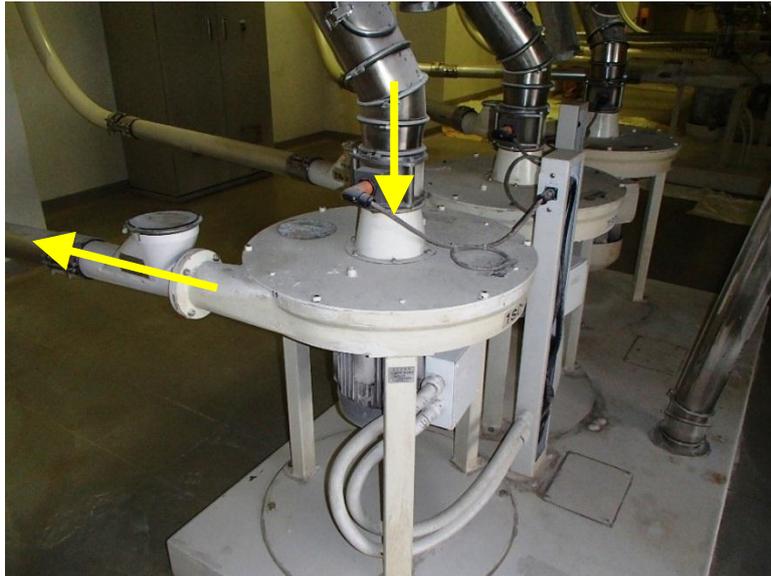
11月のわかしお会にて発表いたしました中華麺用粉「花象(麵)剛堅」についてご紹介いたします。「花象(麵)剛堅」は蛋白値の高い北海道産強力小麦を使用しています。今までの一般的な中華麺用粉では出しにくかった麺の「硬さ」「噛みごたえ」を表現することが可能となり、それに加えて国内産小麦の持つ「豊かな風味」を味わうことができる逸品となっています。また、標準規格の蛋白値が13.0%と非常に高いことから「麺が茹で伸びしにくい」ことも大きな特徴です。お客様の特徵ある麺作りのお役にたてれば幸いです。



※パンフレット

4. 製粉豆知識

今回は製粉工場のミル工程（挽砕工程）に設置されている粉碎機の一つ「デタッチャー」をご紹介します。この機械は主にロール機で粉碎された中間製品が、シフターに運ばれて篩いかけられるまでの間に導入されています。ロール機で粉碎された中間製品はフレーク状になりやすく、そのまま篩い掛けした場合、本来なら網を通過して小麦粉やセモリナ（きれいな胚乳部分の小片）として採取されるものが、網を通過できずに色調の劣るフスマ分の多い画分へ流出してしまいます。これを防ぐため、フレーク状になった中間製品をいわば「解きほぐす」役目を果たすのが、このデタッチャーになります。



千葉製粉Cミル工場2階に設置されたインパクトデタッチャーの外観。上方より円盤中央部へと流入するフレーク状の中間製品が内部で再粉碎され、画像左方向にのびる配管へと排出される。



インパクトデタッチャー内部構造の様子。円盤上下に取り付けられた金属製のピンが高速で回転し、フレークを「解きほぐす」役割を果たす。

デタッチャーで再粉碎された中間製品は、粒度が細かくなり効率良く篩われるようになりますが、フスマや胚芽を多く含むミル工程後段の中間製品を処理すると、フスマや胚芽まで細かく粉碎されてしまうおそれがあるので、設置箇所の選定には注意が必要となります。なお穀虫の卵を破砕する目的で導入される殺卵機（エントレーター）も、基本的には同様の構造になります。

5. 雑感

娘が大学受験です。何よりも驚いたのが、私の時代よりも受験様式が多彩になっていたこと。AO入試、指定校推薦、公募推薦、一般推薦、一般入試、しかも前期後期…。我々の時はこんなにチャンスがあったっけ？と、今の受験生がうらやましくもあり、選択肢が多くなった分、悩みも多いただろうと思われれます。また、これだけ大学側も入学の機会を設けるわけですから、少子化に伴う学生不足は深刻であり、受け皿たる大学の学生集めは、より厳しさを増しているのだなと感じます。

そういえば最近、「受験戦争」というフレーズはあまり耳にしなくなりました。以前は<大学>とは「受験戦争を戦い抜いて席を勝ち取る」といったイメージでしたが、現在は「個人の力量や将来像に合った学校を好きに選ぶ」時代になったのかもしれない。受験は‘売り手市場’なのでしょうか。メーカー勤務者としてはかなりうらやましい話です。

さて私自身、受験生を抱えるのは初めての経験ですので、先輩方から伺っていた話などからある程度の覚悟と準備はしているつもりでした。準備とは「金策面」や「お金の工面」についてです。結果、全てが想定を超えております。先輩より「子供2人を私立大に出したら、預貯金はおろか、借金背負込むことになるぞ。」と、度々警告を受けていたにも関わらず、夜な夜な散財していたあの頃。当時の自分を戒めてやりたいと思ったのと同時に、改めて私の学生時代を支えてくれた両親に感謝しなくてはと、感じました。

ここで、食品会社の社員らしいネタをご披露します。集中力と免疫力を高めるには「しょうが」が有効であると伺いました。我が家では、たっぴりの「しょうが」の干切りと「がらスープ」と「塩少々」「こしょう少々」で味を整えた「即席しょうがスープ」を受験生に差し入れしています（小麦粉は？）。親の出来ることは、万全の体調で本番に臨んでもらうことと、今後の金策だけですから。

がんばれ！受験生！！

末筆ではございますが、ご寄付は辞退いたしませんので、よろしく願いいたします。

<おぐ>

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。