

# わかしお便り 第6号

## <目次>

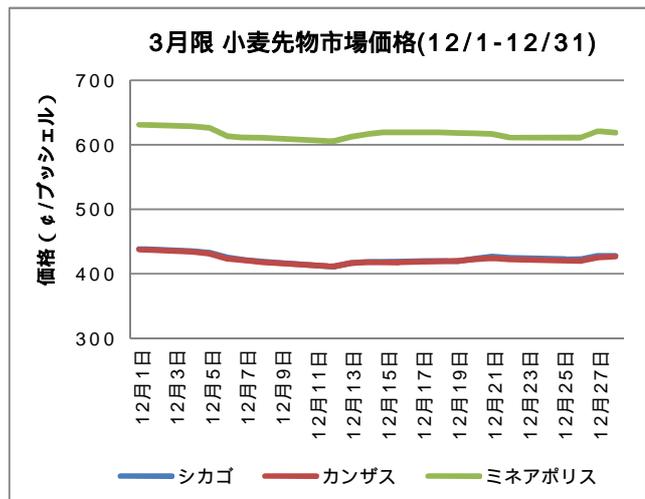
1. 原料小麦情報～シカゴ市況・麦価、粉価動向など
2. 市場トレンド情報～‘ちばふん’目線で最近の食品市場をご案内
3. 新製品発売状況～イチオシ製品のご紹介
4. 製粉豆知識～製粉工場の機械について
5. 雑感

## 1. 原料小麦情報（シカゴ市況・国内外小麦の生育概況等）

1/1～31のシカゴ穀物相場(3月限)は¢416～457/ブッシェル(bu)と、先月よりレンジが広がっております。特に1月下旬以降、米国中西部の乾燥と降雪が少ないことによるウィンターキル(凍結による生育障害)の懸念から、一週間で¢36上昇しました。

一方でワシントン・モンタナ・アイダホ州においてはまとまった降雨があり、干ばつの改善が期待されています。USDA(米国農務省)の発表によるとワシントン・オレゴン州の作柄は比較的良好なようですが、モンタナ・カンザス州の作柄は前年を下回っており、今後の生育状況が気になるところです。

国内産小麦についても12月以降の低温により生育が遅れており、収穫時の単収への影響が懸念されています。しかしながら国内外いずれにおいても生育のメインステージは春先以降であり、今後の天候次第では十分に巻き返しも可能ではないかと考えています。まさに神頼みの状況ではありますが、2月以降も引き続き各地の気象情報に注目したいと思います。



## 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～

串付き食品はスーパーマーケットの惣菜売り場やコンビニのレジ回りで必ずと言えるほど見受けられるようになりました。串付き食品の歴史は古く、江戸時代の江戸前天ぷらまで遡ることができます。日本の串付き食品といえば、焼き鳥や串カツ、アメリカンドッグ、団子を連想する人が多いでしょう。畜肉やソーセージ、田楽などの焼き物でも串付き品を目にすることが多く、今や身近な食品として知られています。コンビニにおいてはレジ回り商品として最初にアメリカンドッグが導入され、すでに多くの店舗で定番化されていますが、その後焼き鳥が導入されたことで串付き食品を目にする機会が多くなりました。また、高速道路のサービスエリアにあるフードコーナーでも、からあげや豚肉を串に刺した商品や、焼売を串に刺した商品が販売されるなど、ワンハンドで食することができる商品が品揃えされています。



アメリカンドッグに代表される串付き食品は片手で食べられるだけでなく、持ち手を汚さないなど、簡便性と利便性を兼ね備えた食品です。これがその後のワンハンド&食べ歩き文化につながっています。アメリカンドッグは、一口サイズの製品から 150g を超える製品が販売されており、芯になる食材にはソーセージだけでなくチーズやチョコレートなどを使用した製品もあります。からあげも串に刺すことで箸を使わずに食することができるようになりました。最近開店したからあげ専門店でも串に刺して提供しており、揚げたてをその場で食べられることが消費者に受けているようです。

千葉製粉はお客様と歩む応援企業です。当社では、アメリカンドッグ用ミックス、カツ用バターミックス、からあげ用ミックス等さまざまな製品をご用意しておりますので、お気軽にお問合せください。

## 3. イチオシ製品のご紹介～ 70周年記念銘柄紹介 第四弾

### 麺用粉：「花象 麺の誉」

11月のわかしお会にて発表いたしました麺用粉「花象 麺の誉」についてご紹介いたします。「花象 麺の誉」は、北海道産小麦を100%使用し、「豊かな風味」と「しなやかでもっちりした食感」を持つ小麦粉です。商品の付加価値を高めるため、「国内産小麦」をご使用いただいているお客様が多数いらっしゃる中、麺類の様々な用途でご使用いただけるように配合を試行錯誤しました。その結果、うどんをはじめとして、つけ麺や餃子など幅広い商品にお使いいただける商品へと仕上がりました。

「花象 麺の誉」をどうぞよろしくお願いたします。



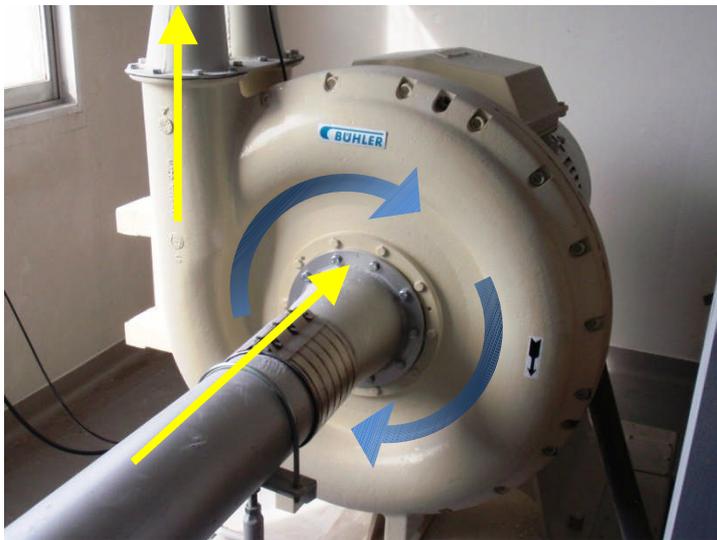
パンフレット

#### 4. 製粉豆知識

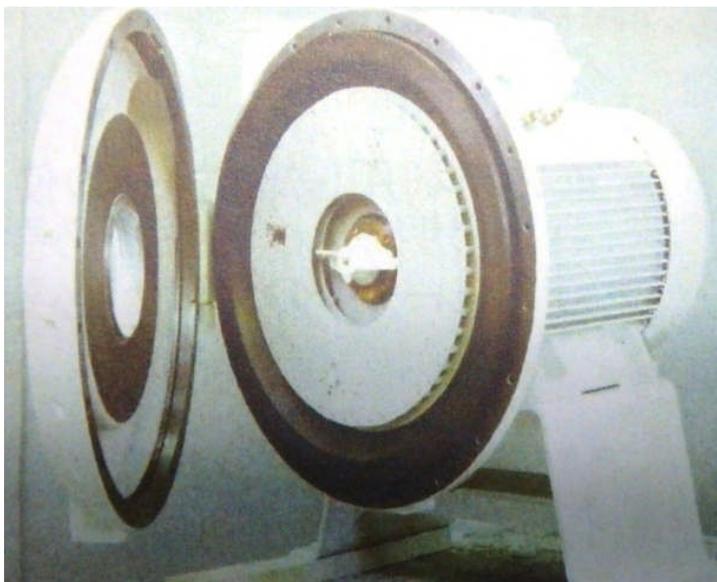
今回は製粉工場の最終工程に設置された機械「インパクトマシン(エントレーター、殺卵機とも)」をご紹介します。基本構造はわかしお便り第4号でご紹介した「デタッチャー」と似ていますが、この機械は小麦粉製品中に虫の卵が万一混入していた場合に、これらを破壊する目的で導入されています。

小麦は農産物であり、原料由来の微生物や穀虫類の混入を完全にゼロにすることは不可能と言われています。もちろん製粉工程では様々な設備でこうした異物や虫を可能な限り除去していますが、特に虫の卵は非常に小さく、シフターの網目を通過してしまうものも僅かながら存在します。

そこで最終工程にこの「インパクトマシン」を導入し稼働させることで、これらを物理的に処理し、小麦粉製品の安全性をより一層高めるようにしています。



千葉製粉Cミル工場7階に設置されたインパクトマシンの外観。内部で高速回転する円盤の中心部に供給されたストックが遠心力で外側へ流れ、その際に円盤外周にある金属製のピンや邪魔板に衝突、その強い衝撃力でストック中に含まれる可能性のある穀虫の卵を破壊する。



インパクトマシン内部の様子。この機械を通さなかった場合と比較して、99%以上の穀虫発生抑制効果がある(メーカー試験結果より)。

当社千葉製粉では現在、このインパクトマシンを各小麦粉製造ラインへ2基ずつ導入し、最終製品における穀虫発生の危険性を極限まで低下させています。定期的な機械設備のメンテナンスや製品の品質チェック体制の充実も含め、お客様に安全で安心な小麦粉をお届けできるよう日々取り組んでいます。

## 5. 雑感

私が縁あって千葉製粉に入社してから2年が経とうとしています。それに伴い、社会における立場が変化しました。例えば、映画を観るにしてもテーマパークで遊ぶにしても「大人料金」に含まれることや、税金を自分で払うようになったことです。

そして今までとは違う環境の中で私を応援してくれる方々への有難みを感じるようになりました。家族・同僚・友達など、様々な関係性がございますが、まずは両親です。

前日遅くまで仕事をして翌日の朝は変わらぬ様子でいつもと同じ時間に出勤していく父。毎日笑顔を決やさず美味しいご飯を作ってくれる母。そして週末になると私のわがママを聞いて旅行に連れて行ってくれたり部活動の応援に来てくれたり。学生時代はそれが当然のことだと思っていました。(むしろ部活動の応援は、恥ずかしくてあまり来てほしくありませんでした・・・笑)しかし、いざ自分が社会に出ると、バランスの取れた食事・安心して帰れる場所等、その一つ一つが当たり前ではないことに気づかされました。

私自身、入社してから1年間は物流課をはじめとする様々な部署に研修生としてお世話になりました。それぞれの部署における専門知識を習得できたことはもちろんですが、それ以上に本当に様々な人の関わり合いがあり、その上で「千葉製粉」という会社が成り立っているということ学びました。同時に今任されている仕事は私一人で遂行しているのではなく、関連部署の方々の協力の上でしか達成できないものだということを感じております。



(K・H)

## 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。