

わかしお便り 第7号

<目次>

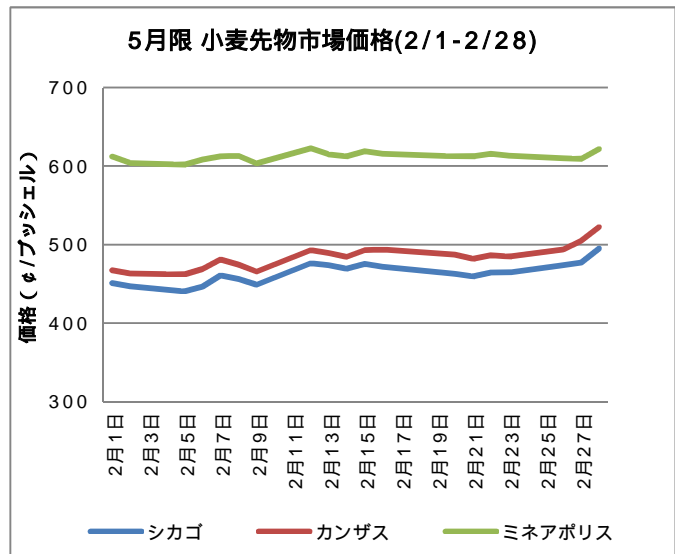
1. 原料小麦情報～シカゴ市況、麦価・粉価動向など
2. 市場トレンド情報～‘ちばふん’目線で最近の食品市場をご案内
3. 新製品発売状況～イチオシ製品のご紹介
4. 製粉豆知識～製粉工場の機械について
5. 雑感
6. 4月1日付組織変更および人事異動について

1. 原料小麦情報～シカゴ市況、麦価・粉価動向など

2/1～28のシカゴ穀物相場（5月限）は¢440～495/ブッシェル（bu）と、先月末からさらに上昇しました。米国中西部の乾燥がより一層進み、今後しばらくは改善の見込みがないとの予報を受け、カンザス先物市場を中心に2月最終週に大きく値を上げています。また、先月まではシカゴとカンザスの先物価格にほとんど差は見られませんでした。現在では¢20以上の開きが生じています。

このままのコンディションで生育が進むと、品質のみならず生産量にも影響が出る可能性があります。一刻も早い天候の改善が望まれています。

この記事を作成している3/2（米国時間3/1）は、シカゴ相場が1日で¢20.5/bu上昇し7か月ぶりに5ドルを超えました（¢505.5/bu）。株式市場などと同様に、相場の急騰後は利益確定の売りが入りある程度の価格調整がされるとは思いますが、1日で4%以上の上昇という数字をみると、今季の天候懸念は市場関係者にかなり注目されているという印象を受けます。



【お詫びと訂正】

2月15日発行の「わかしお便り第6号」の原料小麦情報におきまして、本来1/1-31の先物市場価格のグラフを掲載すべきところ、12/1-31のグラフを掲載しておりました。読者の皆様には謹ん

でお詫び申し上げます。本日付で「わかしお便り第6号」を修正版に差し替えましたので、お手数ではございますが当社HPよりアクセス頂き、再ダウンロード/差し替えをお願い致します。

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

3月といえば卒業ですね、いろいろな意味で感動と感謝をもらえるところでしょうか。小生は個人デフレを卒業??インフレ入学?? 皆様はどんな卒業がありますか?

関西在住の小生は先日、ディスカウントストアで有名な「ドンキホーテ 道頓堀店」へ行って驚きました!なんと夜10時過ぎにレジが長蛇の列、並んでいるのは海外観光の人たち(ほぼ中国系)、買い物かごへ目配せしてみると買っているものは化粧品、医薬品の爆買いでまさに「インバウンド」でした。小生は男性店員の方へ洗濯洗剤売り場を聞き、日本語で対応、次に整髪料売り場を聞くとこんどは中国語で返答、むむ「私日本人です」と突っ込みを入れ、男性店員さんは「化粧品類は中国の人しか買わへん、買わへん」と何処かへ行ってしまいました(笑)。



このように道頓堀の界隈は半数以上が海外の人で溢れ、小生個人的には美味しいと思われない飲食店に行列ができていてまさに世界基準!?(さすがにお好み焼き、たこ焼きは有名店に並んでいるようです)

何か状況報告のようになってしまいました。皆様お忙しいとは思いますが、ぜひ景気付けに現地視察してみたいかがでしょうか?まだまだ売れる!という気持ちになると思いますよ。



3. 新製品発売状況~イチオシ製品のご紹介

70周年記念銘柄紹介 第四弾 天ぷら粉:「天ぷらミックスT-70」

70周年記念銘柄として発表した天ぷら粉「天ぷらミックスT-70」についてご紹介いたします。「天ぷらミックスT-70」は、安心・安全をコンセプトに国内産小麦を100%使用した、軽くてサクリ、歯切れの良い食感が特徴の天ぷら粉です。

国内産小麦ならではの味の深さと風味の豊かさが、素材の味を引き立たせます。元来、国内産小麦粉はしっとり、もちもちした食感が強く、天ぷら粉には向かないとされてきましたが、国産原料需要の高まりからお客様の要望も多くなり、近年では市場にも多くの国産小麦使用の天ぷら粉が見られるようになりました。

弊社でも国内産小麦を使用した天ぷら粉はありましたが、さらに市場ニーズに応えるべく、長年培った技術を駆使して配合バランスを工夫することで、国内産小麦でも歯切れ良くサクリした食感を実現しました。是非一度この食感をお試しください。



4 . 製粉豆知識 ~ 製粉工場の機械について

今回は小麦粉製品のタンクローリーへの積み込みや袋詰め直前に篩い掛けを行う機械「超強力円形振動篩い機」をご紹介します。この篩い機内部には円形に張られた1枚の網がセットされており、通常は200 μ mの網目を通過させることで小麦粉の最終異物確認を行っています。

このふるい機の特長としては、網が1枚であるため差し替えや内部清掃が容易、出荷毎の異物確認・破れチェックが可能、3次元運動する網で篩い通過速度が速く効率的、といった点が挙げられます。従来のスクエア型シフターでは網の枚数が多く困難であった出荷毎異物チェックが可能となったことで、最終製品の安全性が格段に向上しています。



弊社に導入されている超強力円形振動篩い機の外観。バラ製品（タンクローリー積載品）は出荷ロット毎に、また袋物製品は毎銘柄投入終了時に上部のフタを空けて内部を確認し、異物の有無やふるい網のほつれ・破れ等がないかチェックしている。



篩い機内部の様子。円形の網の他に、小麦粉投入時の衝撃を緩和するための緩衝板が見える。



篩い網の外観。専用の網張り機で張り付け、現在は2週間～1カ月に1度の頻度で新しい網と交換している

このふるい機の内部には高速で回転する振動体が内蔵され、その上下に取り付けられたウェイト（偏心おもり）によって3次元運動が発生します。この2つのウェイトの位置関係を調整することで、ふるい掛けする粉体に適した3次元運動を生み出し、効率的な篩い掛けを実現しています。

5. 雑感

やっと春の兆しが見えてきました。我が家の庭には、毎年勝手に咲いてくれるクロッカスとヒヤシンス（本当にありがたいです！）が咲き始めました。これから少しずつ暖くなるのが楽しみです。このわかしお便りが発刊されるころには桜前線が北上しているかもしれませんね。今年も家の近所にある茂原公園や、豊田川を散策して桜を楽しみたいと思います。

今年に入ってから話題と言えば、やっぱり平昌の冬季オリンピックです。日本選手の活躍にわくわくし、とても感動してしまいました。ついでの収穫としては、今回のオリンピックでは、にわかカーリングファンになり、カーリングのルールを覚えました。最近は物忘れが多いのですが、つぎの冬季オリンピックまで忘れないようにしたいと思います。ちなみに、インターネットで調べたところ、国内のカーリング専用施設は11カ所（常呂町を含め北海道に8カ所）あるそうです。機会があれば20kgのストーンを投げてみたいですね。小麦粉よりは軽いので、氷の上で投げるだけなら何とかできそうです。スウィーピングは息切れし倒れると思うのでおそらく無理です。



その他の話題では将棋の藤井6段（もしかしたら7段になってる？）も本当にすごい、今後の活躍を期待します。将棋の世界ではAIも活躍していて、もはやトップ棋士でもAIにかなわない時代となってしまいました。AIを搭載した自動運転車も10年後、20年後には普及するという報道がありますので、その頃には高齢による運転免許証の自主返納の心配が無くなるとひそかに期待しています。



オリンピックや将棋界だけでなく、わが千葉製粉でも若手が奮闘しています。小職の職場にも20代の若手社員が数名いますが、その中の一人が受講したセミナーの中で「ゆとり世代」と「つめこみ世代」の違いについて説明を受けたそうです。受講後「すごく思い当たることがある」と、報告書に書いてくれました。セミナーのテキストによると、小職はつめこみ世代の典型的な年齢。ゆとり世代に対しては、「とにかくやってみる」や「体で覚える」とあれこれと指示を出すのではなく、仕事の目的と意義を説明しながら、一つずつ理解してもらうよう努める必要があるそうです。4月には新入社員が配属されてきますので、このことを肝に銘じて若手を育てていきたいと思えます。

最後に、3月といえば春が始まる華やいだ月であると同時に、忘れてはならない東日本大震災(3.11)が起きた月でもあります。津波の被害にあった町、震災後7年を経て、未だに放射線汚染のために自宅に戻れない町が現実にあります。すべての犠牲者にあらためて哀悼の意を表すとともに、今後の復興を心からお祈りして雑感といたします。

(old . K . H)

6 . 4月1日付組織変更および人事異動について

弊社では4月1日付にて次の組織変更および人事異動を実施いたします。

< 組織変更 >

製粉・ミックス事業本部業務部物流課を廃止し、新たに物流部物流課を設ける

製粉・ミックス事業本部営業管理課を廃止し、新たに業務部管理課を設ける

< 製粉・ミックス事業本部人事異動 (部長級、下線部は新役職、カッコ内は旧役職) >

業務部長兼業務課長 (生産部長) 西村新路

生産部長 (生産部生産担当次長) 坂口堅司

物流部長 (業務部長兼業務課長) 兼千葉埠頭サイロ(株)取締役 藤原政継

解く兼営業一部営業二課長、営業一部長兼大阪営業部長兼センヨー商事(株)取締役兼(株)美浜

フーズ取締役 高石秀樹

解く兼営業三部営業課長、営業三部長兼小島屋食品(株)取締役 伊場邦弘

< 機能素材事業本部人事異動 (部長級) >

機能素材開発部長兼開発課長、吉田清司

以 上

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。