

わかしお便り 第8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、麦価・粉価動向など

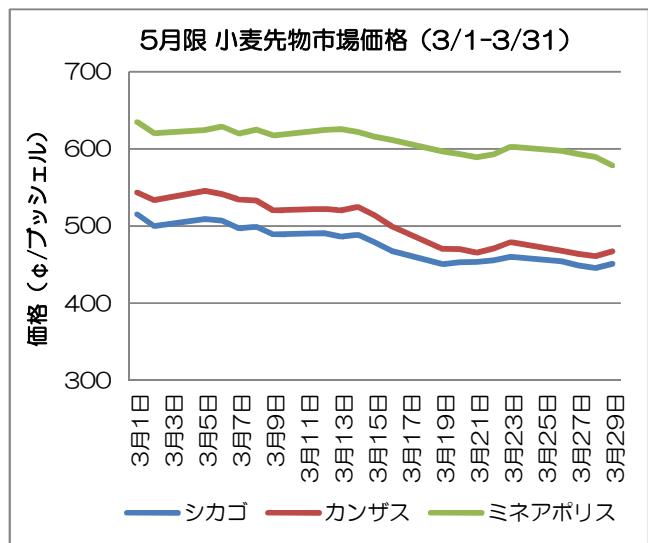
3/1～31のシカゴ穀物相場(5月限)はφ445～515/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。先月号にてお伝えしました通り、米国中西部の乾燥懸念により3/1にφ515.5/buの高値を付け、7か月ぶりに5ドルを超えました。しかしこの価格をピークにその後は中西部での降雨を受け価格は下落し、月末には2/9以来のφ450割れまで値を戻しています。

この降雨によってもカンザス州の干ばつの改善があまりみられず、3/26にUSDA(米国農務省)から発表されたクロープコンディションでは作柄を示すGE率(Excellent、Good、Fair、Poor、

Very Poorの5段階評価のうちExcellentとGoodの比率を合計した数値)は13%と非常に低い水準(前年同時期は38%)に留まっており、シカゴとカンザスの先物価格も先月同様、φ20以上の開きが生じたままの状況が続いています。

春小麦を取り扱うミネアポリス取引所の価格もこの一ヶ月でφ60下落しています。昨年夏以降のミネアポリス取引所の価格上昇を受けて生産者の意欲が向上しており、今春の作付面積は前年と比べて増える予想が広がっていることが一因のようです。

いずれにせよ本格的な天候相場に突入しており、現在の小麦の需給状況下(蛋白等の品質要因も含む)においては、今後の気象条件で大きく相場が上下することが予想されます。



○小麦粉価格改定のお知らせ○

輸入小麦の政府売渡価格が2018年4月1日より5銘柄平均で3.5%引上げられたことに伴い、業務用小麦粉の特約店様向け仕切り価格の改定について、4月12日に特約店様に対して下記の通りご案内させて頂きました。

記

1. 改定額

強力系小麦粉	65 円	値上げ／25kg 当り
中力系・薄力系小麦粉	65 円	値上げ／25kg 当り
国内産小麦100%小麦粉	70 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

2018年6月20日(水) 当社出荷分より。

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

いよいよ4月です。今年の冬は大雪が降るなどいつもより強力な寒さだった印象でしたが、ようやく暖かい春が訪れてきました。さて、本コーナーでは、幅広く「食」市場の今を御紹介させて頂いております。第7回目のテーマは春という事で「桜」に関する製品について御紹介したいと思います。

春になると「桜」をモチーフとした製品がたくさん市場に出回るようになりますが、イメージとしては「ピンク色」の製品が多く見られると思います。さらに最近よく見かけるのは「桜味」や「桜風味」といった製品です。これらの製品の共通の風味は皆さんイメージが一致すると思われるかもしれませんが、実際お花見に行かれた際にこの匂いがするかということそうではないと思います。では実際我々がイメージする「桜風味」とは何なのでしょう？



我々がイメージする「桜風味」の正体は、桜の葉の部分を乾燥させ塩漬けにすることによって細胞を壊し、その中の成分を分解させることで生じる独特の香りのことだそうです。桜の葉は生の状態では無臭ですが、上記の手を加えることで初めてあの独特の風味が発生します。

この「桜風味」は小麦粉周りの製品と非常に相性がよく、菓子パンやドーナツ製品、クッキーなどのお菓子製品はもちろん、麺なども桜色にすることで春にぴったりの製品が出来上がります。小麦粉周りだけではなく飲み物などにも桜をモチーフにした製品が市場には沢山ありますが、あえてニッチな所を狙ってみるのも面白いかもしれません。たとえば、お好み焼きの生地を桜色にして桜お好み焼き…同じ要領で桜たこ焼きなどなど…。

是非皆さんも食卓を沢山の桜風味の製品で彩り、食事から春を感じてみてはいかがでしょうか？

3. 新製品発売状況～イチオシ製品のご紹介

フランスパン用粉：「éclat-R」エクラ-エル

本格的なフランスパン用粉としては、10 年前にフランス産小麦を使用した「ブリアンス」を発表しました。クラストの食感や味、また、特長ある内相を評価していただき、現在も多くのユーザー様に愛用されています。

平成 11 年以降、国産小麦の育種が急速に進み、パン用小麦「ゆめちから」や「春よ恋」の作付が増えたことで、国産小麦がパン用途で見直されてきたこと、また、地産地消や国産原料への注目度の高まりなどを受け、「国産小麦で美味しいフランスパンを焼きたい」との要望を多くいただくようになりました。

そこで、国産小麦で本格的なフランスパンのおいしさを追い求めて、「パリッと歯切れよく」を開発コンセプトとしたフランスパン用粉の開発に着手しました。長年培った製粉技術を継承する技術者と、経験豊富なパンの専門スタッフが協力して、小麦の品種選定・挽き方・ブレンドにこだわって試行錯誤することで、理想の食感が実現しました。

「エクラ - エル」は、生地ハンドリングに優れ、窯伸びが良く、シャープなクープが出ます。パリッとした歯切れの良いクラスト、もち感とやさしい甘味のあるクラムが特徴です。一度試してみたい・試食してみたいという方は、お気軽に当社営業部員にお声掛けください。



※パンフレット

4. 製粉豆知識～製粉工場の機械について

今回は袋詰め工程をご紹介します。製粉工場的小麦粉製品（袋製品）は粉碎工程後、一旦小麦粉サイロへ保管され、一定の熟成時間を経て、篩掛け①/②・充填③/④（製品袋に小麦粉を詰める）・金属検出器⑤/⑥・重量測定⑦・製造年月日印字⑧・充填口口封⑨・倉庫保管⑩の順を経てお客様へお届けしております。

①. 最終篩機上に棒状マグネット設置



②. 最終篩（円形強振動篩）



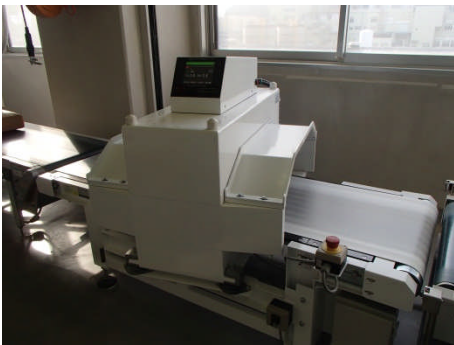
③. 小麦粉充填



④. 充填用ノズル挿入



⑤. 金属検出器



⑥. 金属検出器



⑦. 重量測定（オートチェッカー）



⑧. 製造ロット印字



⑨. 小麦粉挿入口糊付け



⑩. パレットに積み上げた状態



【安全・安心の取組み】

- ①. 最終篩上に棒状マグネットが設置され、硬質異物を除去し、篩網の破損も防止しております。
マグネットは磁力測定と一定期間毎の点検・清掃を実施し、付着物の確認も行っております。
- ②. 最終篩（円形強振動篩）は、銘柄毎の点検（篩上残渣物・破れ）を実施しており、
出荷前に製品への異物混入の確認が可能となりました。
- ③・④. 小麦粉の充填（袋詰め）は空気圧送（充填ノズルは空気圧にてゴム部分（④の○部分）
が膨張して圧送圧で袋が外れない構造）にて、自動で一定量（袋重量と水分飛散量を加味）
充填されます。
- ⑤・⑥. 充填後の製品は、製品内部への万一の金属異物混入に備えて金属検出器を通過させ確認を
しております。金属検出器の動作確認も日に数回実施し、精度の確認も行っております。
- ⑦. ③で一定量に充填された製品が規定重量になっているか、再び重量測定をして、過不足があっ
た場合は、ラインより排除される仕組みになっております。
- ⑧. 製品の側面に製造ロットを「製造年月日 000000」の様に印字します。これにより、製造
トレースが追えるようになります。
- ⑨. 製品袋の充填ノズル挿入口を塞ぎます。（挿入口内面に熱で溶ける糊が塗布されており、温め
て糊を溶かし、その直後に冷やして塞ぎます。）
- ⑩. 1パレットに50袋を積み重ね、倉庫で製品検査合格を待って出荷されていきます。

上記の様な工程で、製造されております。今後も製品の安心・安全確保の為、日々点検・確認を実施してお客様に安心してご使用頂ける製品をご提供出来る様に努めてまいります。

5. 雑感

毎年この時期（4月）になると、リクルートスーツに身を包んだ新入社員を見て、また齢を重ねてしまったと感じる時期になりました。

私の息子（次男）もこの春に社会人となり子育てもひと段落と思っておりましたが、昨年に母親が病気で半身麻痺となり、父親の高齢介護では不安があり、介護の手伝いをしております。「子育てが終わったら今度は介護」と言われる通りとなってしまいました。父親は母親が元気な時は、「男子厨房に入らず」的な世代で家事は一切しておりませんでしたので、まずは食事に困ると思い宅配弁当を探してみることにしました。

最近の宅配弁当はこちらの要求に対してカロリーはもちろんのこと、「飲み込みにくい症状」と伝えと小さく食べやすい様に裁断致しますとか、必ず居住者の安否も確認し返答が無ければ家族にすぐ連絡が来るような体制など、あらゆる要望に答えていかなければならない現状が見えた様な気がします。

話は変わりますが、ある記事によりますと小麦粉購入量 No.1 は長野県で、長寿日本一も長野県、そしてパン購入量 No.1 で平均寿命ランキングで男女とも上位にあったのが京都府との

事です。また 70 代女性層こそが小麦食の先導者であり、今もコアユーザーとして機能しており、60 代・70 代の普段の朝食は「食パン」が第一位と書かれておりました。

高齢者社会で消費量が減っていると言われる食品業界ではありますが、高齢者はまだまだ「パン食」を求めており、パン業界・小麦業界は高齢者でも購入しやすい環境を整えていくことも販売増につながるのではと考えております。私の父親もよく間食に菓子パン類を買って食べており、「小麦食の先導者」世代だな！と感じています。

(K.S)

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。