

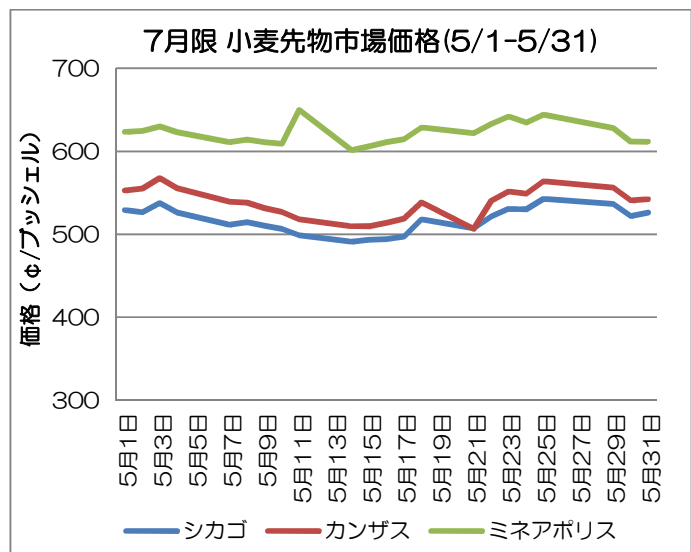
わかしお便り 第10号

<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

5/1～31のシカゴ穀物相場(7月限)は¢491～513/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。冬小麦の産地である米国中西部の天候により相場はレンジ内を大きく上下する形となりました。しかしながら下値は徐々に切り上がっており、先々を見るなかでは上昇トレンドにあると考えられます。6月に入り、生育ステージも終盤に差し掛かってきたところですが、G+E率は依然低水準のままであり、新穀の品質低下が懸念されます。冬小麦の日本向け産地であるオレゴン、アイダaho州でも乾燥した天候となっており、降雨による作柄の改善が望まれます。



先月号では春小麦の作付け進捗についてご案内致しましたが、その後は高温乾燥の天候が続いたため圃場のコンディションも回復し、順調に作業が進んでいるようです。春小麦のG+E率は70%と良好であり、とりあえずこちらは一安心といったところです。ただし冬小麦同様、この先も高温乾燥した天候が続くようであれば収量・品質に影響を及ぼすことも十分考えられますので、引き続き注意が必要です。

記録的な豊作が続いたため小麦の世界在庫は非常に高い水準にあります。今後は黒海沿岸や豪州についても乾燥した天候が続くとみられており、短～中期的には小麦マーケットは上昇基調にあるものと考えられます。10月麦価についても現段階では小幅な上げが予想されており、2017年4月以降4期連続の値上げとなりますと相場連動制がスタートした2010年以来初めてのことになります。

[<目次へ>](#)

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

早いもので今年も6月となりました。6月と言えばやはり梅雨の季節。スッキリ快晴！とはいかず、じめじめとした日が続いて中々食欲も湧いてこない…そういった方も多いのではないのでしょうか？

こんな季節の定番品と言えば夏場にかけて各家庭で（良い意味で）猛威を振るう「そうめん」です。やはり暑くじめじめしたこの時期にそうめんというのは非常に美味しく感じられます。

全国乾麺協同組合連合会によると、1月7日の「七草粥」や3月3日（桃の節句）の「ひなあられ」、5月5日（端午の節句）の「ちまき」と同様に、古来から7月7日の七夕にそうめんを食べると邪気を払うと言われており、7月7日を「そうめんの日」としているそうです。



これまでそうめんは家で食すものといったイメージがありましたが、近年では各地で盛り上がりを見せているようです。子供に人気の流しそうめん等、各地でそうめんを題材にしたイベントが数多く開かれています。更には、うどんチェーン店でも季節限定でそうめんをメニューに加えるなど、今は家庭以外でも食べる機会が増えており、中にはそうめんの専門店などもある程です。

定番のめんつゆで頂くというのが正に王道の食べ方ですが、いろいろなアレンジを加えることも出来ます。つけ汁を担担風にしてピリ辛にしたり、炒めてチャンプルーのようにしてみたりと、いろいろな可能性がある、まさに夏の主役となります。皆様も是非とも今年はそうめんに色々なアレンジを加えて楽しんでみてはいかがでしょうか。

ちなみに…読者の皆様におかれましては既に御存知のことと思いますが、弊社ではそうめんだけでなく、ひやむぎ、うどん、そばなど様々な夏のお供を御用意しております。当社ホームページの「製品情報」→「乾麺」のページよりご紹介させて頂いておりますので、是非とも一度ご賞味頂ければと思います。（最後に宣伝させて頂きました汗）

[<目次へ>](#)

3. 新製品発売状況～イチオシ製品のご紹介

むしばん用粉：「むしばんミックスM-70」

昨年 70 周年記念銘柄として発表したむしばん用ミックス粉「むしばんミックス M-70」についてご紹介いたします。「むしばんミックス M-70」は、国内産小麦を 100%使用した、しっとり、もちりとした食感が特徴のむしばん用粉です。

市場の製品を見ると、卵や油脂を使った蒸しケーキが広く棚を占めていますが、この「むしばんミックスM-70」は「蒸しパン」と言えば！というような王道タイプの製品になります。首都圏では、蒸しパンというのは手軽に作れるデザートとして、幼稚園・保育園・小学校等の給食現場等で、幅広く使用されているようです。そういった背景から安心・安全をコンセプトに北海道産小麦を 100% 使用し、もちりとして食べやすくお子さんから大人の方まで幅広くおすすめできる商品です。白く蒸し上がりますので、抹茶を練り込んだり、小豆をトッピングしたりとバラエティー化も容易です。是非一度お試し頂ければと思います。



[＜目次へ＞](#)

4. 製粉豆知識～製粉工場について

小麦には、産地の畑や貯蔵サイロ、カントリーエレベーター（貯蔵サイロから船に積み込むエレベーター）、船などに残っている夾雑物（茎・菜種・大豆・トウモロコシなど）が混入してしまいます。今回はその様な小麦に混入している夾雑物を分離・除去する工程（精選工程）をご紹介します。



小麦の茎の部分（形状が多様です）



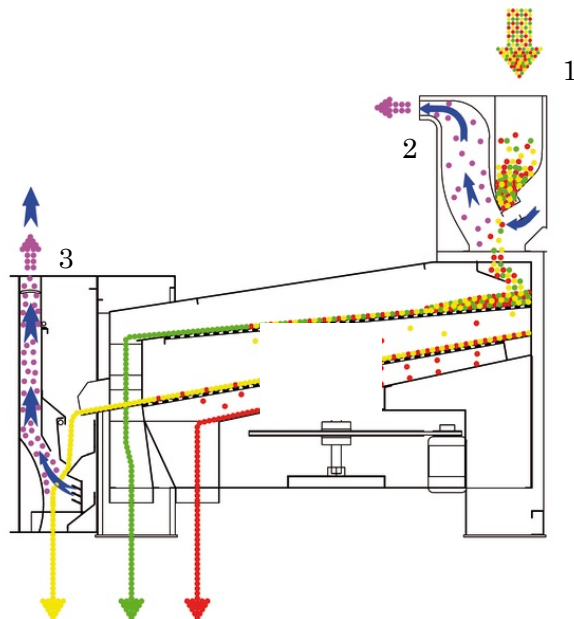
大豆やトウモロコシ

精選工程では、夾雑物の「大きさ」、「比重」、「形状」、「磁性」、「色」といった小麦と夾雑物の様々な性質の違いを利用して分離していきます。それでは精選工程で使用する、それぞれの精選機械の特徴をご紹介します。

【セパレーター】

小麦と夾雑物の大きさの違い（ふるい分け）を利用した精選機械であり、小麦より大きいまたは小さい夾雑物を分離します。感覚的には、小麦を目の粗いざると細かいざるで振るっているイメージです。

セパレーターには、通常目の粗い、細かいふるいの2段のふるいが入っており、往復または円運動をしています。その際、小麦より大きな夾雑物は上段の粗いふるいをオーバーし、一方小麦は上段ふるいをスルーして下段ふるいに入ります。そして小麦は目の細かい下段ふるいをオーバーしますが、小麦より小さな夾雑物は下段ふるいをスルーして分離されます。ここでは、トウモロコシや大豆、茎、砂、ダストなどが分離されます。



1.原料入口部

2.入口部のアスピレーション（風選）

3.アスピレーションチャンネル

黄色矢印：小麦

緑色矢印：粗い夾雑物

赤色矢印：細かい夾雑物

紫矢印：ダスト

【アスピレーター】

風選（アスピレーター）は、気流中における重さの差を利用して小麦よりも軽い夾雑物を分離しています。アスピレーターに入った小麦は自重により落下しますが、小麦よりも軽い夾雑物は、下から吹き上げる風で上方に巻き上げられ小麦と分離されます。少し堅苦しい説明となってしまいましたが、イメージとしては小麦に扇風機を充て、ダストや軽い夾雑物を吹き飛ばしているような感じです。



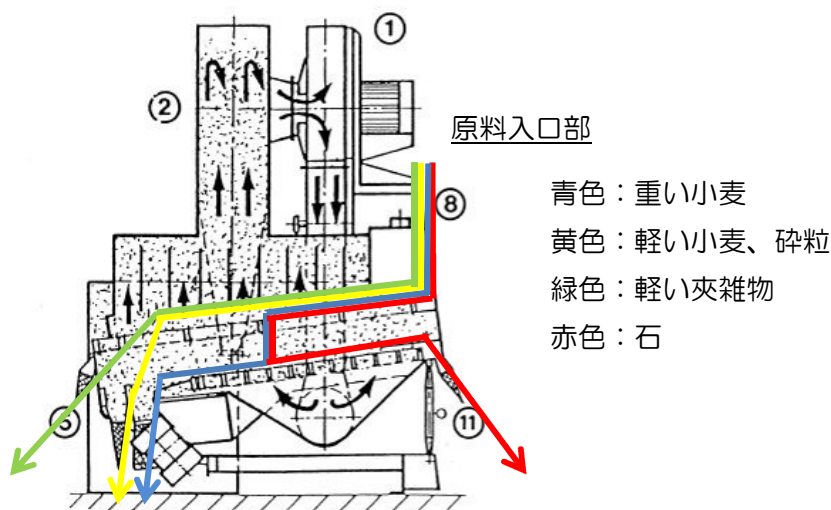
<当社Cミル>

【コンビネーター】

コンビネーターは、小麦と夾雑物の比重差を利用し、石、重い小麦、軽い小麦、砕粒、軽い夾雑物、ダストに分離します。重い小麦は、充実した純度の高い小麦の集まりで、軽い小麦は異種穀粒や異物、被害粒などが含まれています。そのため、軽い小麦は更に純度を上げるために次工程の機械（ディスクシリンダーセパレーター）へ送られます。コンビネーターには、傾斜した2段のふるいが設置されてお

り往復運動をしています。下から吹き上げる気流は小麦を浮遊させ、比重によって上段から異なる位置の下段へ落とします。重い麦や石は、浮遊せずに直ちに下段ふるいへ落ち、重い小麦は傾斜したふるいの上をフワフワしながら低い位置へ移動しますが、小麦より比重の重い石は浮遊することなく傾斜の高い位置へ移動し分離されます。軽い小麦や夾雑物などは、上段ふるいを浮遊しながら、それぞれの落ち口に移動し分離されます。

この機械、調整箇所はふるいの傾斜角度、風量、ゲートの開口、振子の調整、モーター傾斜角度と、聞いてもピンとこない言葉ばかりですが、精選機械の中では調整箇所が多いため製粉技術者の腕の見せ所ともいえる機械です。



※画像提供：ビューラー(株)

(次号につづく)

[＜目次へ＞](#)

5. 雑感

今月は、たわいもないよもやま話をひとつ。

体重とか小麦粉の重さとかに使用される質量の単位「kg(キログラム)」ですが、2018年に定義が変更される可能性が高いそうです。もちろん、この再定義によって私の体重が軽くなることはなく、小麦粉の入れ目が変わることもありません。私たちの日常生活に影響することはありません。それでは、なぜ変更されるのでしょうか？

「同じ数や量を表すのに国によって異なった単位を用いては不便なので、1960年以降国際的に統一した単位を用いるようになったそうです。単位は数多くありますが、その中でもSI基本単位と呼ばれる7つの単位は特に重要とされています。なぜかという、その他多くの単位がこの7つの組み合わせや換算によって定義されているから。この基本単位、かつては原器と呼ばれる単位の基準（実物）を作る事で単位を定



義していましたが、現在では質量以外の単位は物理法則を用いるように定義が変更されているそうです。」

要は、「k g」のみが今でも実物で管理されているということですね。

「質量の原器は、約 130 年間にわたり質量が変化しないように上の写真のような真空容器の中で、埃や湿気、人の指紋などの外界の影響を受けないよう厳重に保管されてきたそうです。その上、計測のために容器から取り出すには、異なる鍵を持つ 3 人の管理人が集まる必要があるのだそうです。しかし、その原器の質量も変化することが確認されたことから、日本を含む国際研究チームが新手法の確立に取り組み、定義となる物理的データの計測に成功。これによって再定義が可能となり、今年の秋に見直されることになるそうです。」

世界基準が今でも 1 つの分銅で管理されていることに驚くと同時に、日常的になにげなく使用する単位の管理に多くの人達が関係していることが分かるエピソードですね。この k g を定義する物理データの計測が可能になったという、日常生活では分からないような極めて微細な違いは、今後、精密な化学実験（ナノセルロースの質量測定など）の精度を上げていくことにつながり、更なる技術の進歩につながるとのことでした。新しい科学技術が日常生活を支え、変えていこうとしている。そこに日本の技術が含まれているのは嬉しいことですね。

基本単位の定義が「実物からデータへ」というこの変化は、「アナログからデジタルへ」の変化を彷彿とさせますが、すでにスマホ機能の習得を諦めている身としては、更に速度を速めて進化する技術に戦々恐々たる気持ちです。

最後に勝手な想像ですが、k g 原器の鍵の守り人が親子の一子相伝だったとすれば…そこにも 130 年の物語がありそうですね。

(常)

[＜目次へ＞](#)

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。