

わかしお便り 第11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

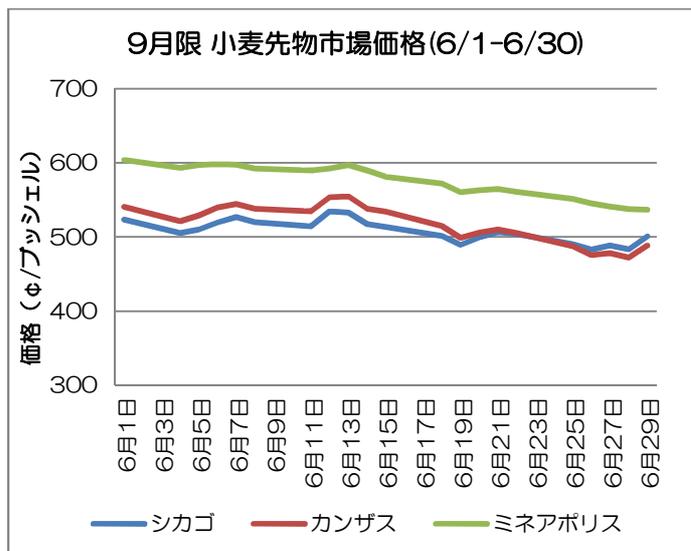
6/1～30のシカゴ穀物相場(9月限)はφ483～527/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。6月初旬までは乾燥した天候による作柄懸念から価格が上昇する場面も見られました。中旬以降はカンザス州などで収穫が本格化し、作柄は当初予想よりも良好という情報が出回り始めると相場は下落しました。

その後も若干の反発はあったものの下落トレンドが続いており、φ500を割り込む水準まで下がってきています。

しかしながら依然として日本向け小麦の産地であるオレゴン、アイダホ、モンタナ州は乾燥した天候が続いており、品質への影響が懸念されます。

春小麦は間もなく開花期を迎えますが、モンタナ州では乾燥傾向であるのに対して隣のノースダコタ州ではまとまった降雨があり、地域によって品質のばらつきが発生する可能性があります。雨が多すぎても病害の発生につながってしまいますので、「ほどほどの」天候が望ましい状況です。

国内産麦についても北海道を除き収穫が完了しています。今年度の関東産麦は収穫期の降雨により播種作業が遅れたことから生育が遅れ気味に推移していましたが、春先の高温で急速に進行しました。現在は収穫後の調整を行っている段階であり最終的な数字が出てくるのはもう少し先になりますが、穂数の不足等により当初契約数量をやや下回る見込みとなっている産地が多いようです。北海道では7月に入り長雨が続いており、数量および品質への影響が懸念されます。



[<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

7月に入り、暑い日が続きますが、いかがお過ごしでしょうか？今年の夏は、全国で気温が平年より高めになるとの予報が出ております。くれぐれも体調管理には十分にお気をつけください。

さて、本コーナーでは、幅広く「食」市場の今をご紹介させて頂いておりますが、今回は再燃している「韓国グルメ」の内、「ホットドッグ」についてお話したいと思います。

一時は急激に冷めたとされていた韓国ブームが、ここ最近再燃しています。「食」の面では、次々と韓国グルメが日本に初上陸し、日本のコリアンタウンとして人気の街、新大久保も大変な賑わいを見せています。

昨年、その新大久保にオープンした「アリランホットドッグ」が、チーズタッカルビに続く、「インスタ映え」フードとして、大きな話題になっています。「ホットドッグ」と謳いながらもアメリカンドッグに似た形状ですが、そのアメリカンドッグとも異なるのがこの「アリランホットドッグ」です。



「アリランホットドッグ」はフランクフルトやチーズ（！）にモチモチした生地をつけ、さらにその外側にパン粉やポテトをまぶしカリッと揚げています。外はサクサク、中はもちりの食感と、とろ～り！と伸びるチーズが人気の理由です。皆様もぜひ一度お試しください。

※ちなみに「アリラン」は韓国民謡の代表作のことで、焼肉店の店名として有名な「トラジ」と共に、韓国の2大民謡として知られています。

昨年の流行語大賞に輝いた「インスタ映え」ですが、食品市場を席卷する「インスタ映え」の流行は、いったい何時まで続くのでしょうか。「味」や「価格」、「安心安全」はもちろんのこと、「見た目のインパクト」も新製品のヒットには今後不可欠なファクターになっていくのかもしれませんが。

[＜目次へ＞](#)

3. 新製品発売状況～イチオシ製品のご紹介

国内産パン用小麦粉：「花象 春乙女(はるおとめ)」

地場産物とその地域で消費することを「地産地消」といいますが、千葉県では、「地産地消」の「地」を千葉県の「千」に変えて「千産千消」として学校給食で食育活動をするなどの様々な取り組みを行っています。

本来、食べ物はその地にある物を食べるのが健康や環境においても適していると言われていますが、小麦の自給率はわずか12%です。国内産小麦を用途別に見ていくと、日本めん用途は自給率が60%に達しますが、パン用途では3%程度と圧倒的に低く、自給率向上のためにはパン用途での利用拡大が課題とされています。現在ではこの課題解決のために様々なパン用国産小麦の品種開発が行われ、実用化されています。

今回ご紹介する「花象 春乙女」は、国産小麦100%のパン用粉で、2013年に発売を開始しました。春乙女は、たんぱく含量が多くグルテン質がしっかりとして、一般的な強力一等粉と比較しても、吸水性が高く良好な製パン性を発揮します。



今までの国内産小麦パンは、「硬くてパサパサした食感で美味しくない」というイメージがありましたが、花象 春乙女を使用すると、シットリ軟らかく、アメリカやカナダの小麦に負けないパンが焼けます。左の写真は、「花象 春乙女」を使用したバターハースブレッド（春乙女に対して90%の水を加えた直焼きパン）です。生地が非常に軟らかい、と思うかもしれませんが、高加水でもしっかりと生地になり、じっくり焼き込む事で香りの良いパンに焼き上がります。

「花象 春乙女」の荷姿は軽量の10kg袋ですので、パン屋さんで働く従業員の方にも扱いやすく計量もしやすい製品となっています。是非一度お試し下さい。

[＜目次へ＞](#)

4. 製粉豆知識～製粉工場について

季節は7月に入り、いよいよ夏本番となりました。個人的には、夏は祭りや花火、BBQと開放的で大好きなのですが、製粉工場勤務者にとってはなかなか辛い時期でもあります。夏真っ只中になると、工場内は40℃近い温度になり、エアコンがない工場での作業や巡回はなかなか堪えます。ですが真夏の作業は辛い反面、家に帰ってからのビールが何よりも最高に感じます。

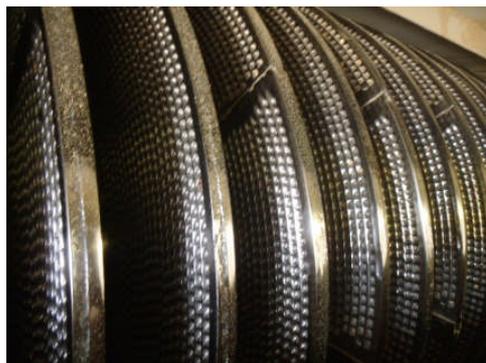


さて、本号も前号に引き続き、小麦に混入している夾雑物を分離・除去する精選機械をご紹介します。前号では、小麦と夾雑物との「大きさ」、「比重」差を利用し、夾雑物を分離・除去する精選機械をご紹介しました。本号では、「形状」、「磁性」差を利用した精選機械をご紹介します。

【ディスクセパレーター】

小麦は、コンビネーター等の比重選別機で重い小麦と軽い小麦に分け、夾雑物を多く含む軽い小麦をディスクセパレーター（またはディスクシリンダーセパレーター）に通します。

ディスクセパレーターは、ディスクに適当な大きさのポケットが刻まれており、そこに小さな粒子をはめこませて、大きな粒子から分離します。右の画像はディスクになります。ディスクのポケット形状は様々で、ターゲットにする夾雑物の種類によって決定します。小麦は回転するディスクのポケットに入りますが、茎等の細長い夾雑物のはじかれます。また、ポケットのサイズや形状を変えると、小麦より短い菜種や破碎粒等はポケットに入りますが、小麦ははじかれ分離されます。工場に初めて勤務した時は、この不思議な機械（機構）を見てビックリしたのを思い出します。



<弊社ディスクシリンダーセパレーター>

なお、ディスクシリンダーセパレーターでは以下の5種類の小麦・夾雑物を分離できます。



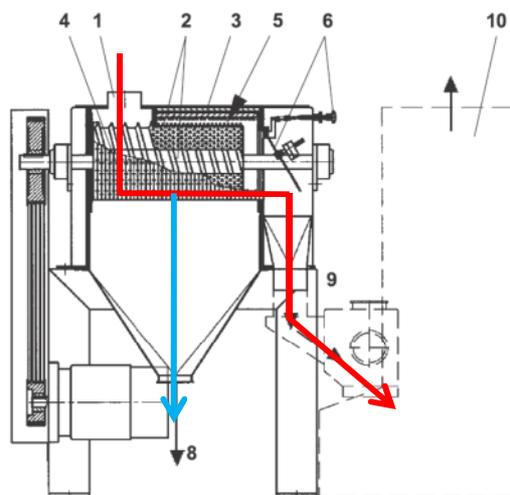
< 長い夾雑物 標準サイズの麦 長い麦 短い麦 短い夾雑物 >

【マグネット】

マグネットは、磁性のおびた石や小さな鉄片、鉄粉を除去します。また、マグネットは様々な形状・磁力のものがあります。磁性のある異物は、自然由来のものから船のハッチ底の剥離片、輸送系等の配管摩耗等によって生じますが、いずれもマグネットにより除去されます。

【スカラー】

スカラーは、回転するピーターと鉄網（スクリーン）に小麦を擦りつけることで、小麦表面の付着物を除去します。また、小麦と類似形状の土塊もすりつぶし除去します。この作業、まるで「米を研ぐ」作業に似ていると思いませんか？この機械では、ダストや土、病気や虫害にあった小麦が破碎・除去されます。通常、前号でご紹介致しました風選（アスピレーター）とセットで設置されます。



赤矢印：小麦
青矢印：ダスト、土等

※画像提供：ビューラー(株)

精選工程に使用されます精選機械のご紹介は本号で終了となります。前号、本号でご紹介しました精選機械は、どれも製粉工場で主要とされる機械です。その他にも、「色」の違いを利用した色彩選別機、小麦同士の摩耗によって小麦果皮を除去する機械「ピーラー」等、ご紹介した機械以外にも様々な機械が存在し、どれを取り入れるかは各社で異なります。千葉製粉では、幾人かの技術者により精選工程を設計し、生産現場では夏にも負けず、機械の調整に万全を期していますので、今後とも安心してご購入求めください。

(了)

[＜目次へ＞](#)

5. 雑感

ギラギラと照りつける太陽の日差しが眩しい季節になりましたが、皆様如何お過ごしでしょうか。先日、公園で娘と数時間遊んでいただけで、真っ黒に日焼けしてしまいました。まさに「小麦色の（中年おじさん）マーメイド」といった外見となっております。

今年の夏は、強烈な日差しもさることながら、2つの高気圧（チベット高気圧・太平洋高気圧）が重なる現象が起こっているということもあり、日本列島は関東・西日本を中心に連日 35℃を超えるまさに「酷暑日本」となっております。

特に、先日の西日本豪雨の被災地も連日の高温となっているようで改めて被災地域の方々にはお見舞い申し上げる次第でございます。



話は少し変わりますが、夏場の紫外線による日焼け…肌が弱い人には辛いですね。日焼けは紫外線の質とメラニン前駆体の有無（個人差あり）によって、2つの種類（サンバーンタイプ、サンタンタイプ）があるようです。UV-B（紫外線B波）を皮膚が浴びた時の日焼けは「サンバーン」と呼ばれ、医学的には「日光皮膚炎」と呼ばれる「火傷」です。ヒリヒリしたり、酷い時は水ぶくれになったりしや



すい方が該当します。また、UV-A（紫外線 A 波）を皮膚が浴びた時の日焼け、もしくはサンバーン後の日焼けを「サントーン」と呼ぶそうです。一般的には松●しげるのように日焼けしたら黒くなる方が該当します（私もそんなタイプです。）。

小麦色に日焼けした肌は健康そうに見えますが、シミやソバカス、皺、たるみの原因になりますので、私のような中年の方々も日焼け対策を忘れずに！！

(SayG)

[<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。