

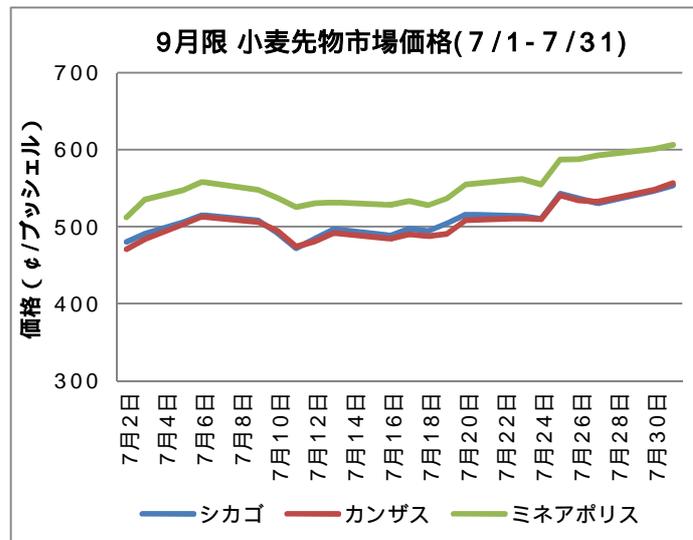
# わかしお便り 第12号

## <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

7/1～31のシカゴ穀物相場(9月限)は¢480～554/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。7月中旬までは大きな材料もなく価格はレンジ内を推移していましたが、7/24に発表された春小麦クロープツアーの結果が事前予想を大きく下回ったことを受けて、シカゴ・カンザス・ミネアポリスのいずれの市場においても1日で¢30/bu以上の大幅な値上がりとなりました。その後も相場は上昇を続け、月末のシカゴ相場は¢550を超える価格となりました。米国だけでなく欧州各国や豪州でも高温・干ばつの天候が続いて



おり、世界的に小麦は減産になる見通しとなっています。米国農務省が7/12に発表した2018-19年度の世界の小麦在庫率は約35%と引き続き高い水準ではありますが、今後の輸入麦の価格及び品質に影響が出てくる可能性があります。

国内産麦の作柄については先月号でもお伝えしました通り、県産麦については昨秋の播種遅れや冬期の低温が影響し、当初契約数量を下回る産地が多くなっています。北海道では秋播き小麦(きたほなみ、ゆめちから等)の収穫がピークを迎えています。こちらも産地ごとに生育にばらつきが見られるなどやや不安が残ります。北海道麦については10月頃には詳細な情報が出てくると思われますので、情報を入手次第、本紙面にてお伝えして参ります。

[<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

今年は連日 35 どころか 40 を超える暑さが続いたり、台風が西へ向かって逆走するなど文字通りの「異常気象」が続いている夏となっていますが、読者の皆様はいかがお過ごしでしょうか。本号がお手元に届く頃には暦の上では秋を迎えており、暑さも多少和らぐことに期待したいところです。

こんな酷暑では食欲も落ちてしまいがちですが、ぜひ素麺や冷麦などの乾麺をご活用頂き、乗り切って頂ければと思います。

とは言うものの、家庭で乾麺を調理するシーンが少なくなっているのも事実ではないでしょうか。我が家という非常にミクロな市場調査においても、「2~3分茹でるのも面倒」「麺だけだと食卓が寂しいので他にも具を用意しないといけない」(妻)「つけ汁のバラエティが少ないから飽きる」(子供)といった回答が飛び出しました。製粉会社に勤める父に対してひどい言いようです。



一方で同じ乾麺であるところの「パスタ・スパゲティ」に目を向けてみると、平成 23~27 年までは下降傾向が続いていたものの、28 年以降は増加傾向にあります(下表参照)。外食・中食産業等の影響が大きいとは思いますが、これまた我が家を見てみると、乾麺を 2~3 分茹でるのすら面倒と言っていた妻は平気で 7~8 分かけてスパゲティを茹でています。妻の得意料理であるナポリタン(個人的には単なるケチャップ炒め...) ばかりではさすがに子供も飽きてしまいますが、最近はスーパーに行けばものすごい種類のソースがありますので、いつでも好みの味を楽しむことができます。

### 【パスタの国内生産量・輸入・輸出量等の推移(一般社団法人 日本パスタ協会 HP より)】

	国内生産量 トン				輸入量 トン					輸出量 トン		国内供給量	
	スパゲティ	マカロニ	A 計	前年比 %	卵入り	スパゲティ	マカロニ	B 計	前年比 %	C 計	前年比 %	D=A+B-C	
												計 トン	前年比 %
H23	132,100	28,351	160,451	103.4	370	123,449	10,649	134,468	111.5	607	78.9	294,312	107.0
H24	119,367	28,599	147,966	92.2	411	130,768	11,156	142,335	105.9	598	98.5	289,703	98.4
H25	126,836	23,900	150,736	101.9	373	123,012	9,215	132,600	93.2	573	95.8	282,763	97.6
H26	128,829	25,938	154,767	102.7	326	122,398	10,291	133,015	100.3	570	99.5	287,212	101.6
H27	119,441	25,290	144,731	93.5	330	120,635	11,022	131,987	99.2	553	97.0	276,165	96.2
H28	108,874	24,949	133,823	92.5	306	133,186	11,529	145,021	109.9	549	99.3	278,295	100.8
H29	108,487	25,960	134,447	100.5	328	138,037	11,324	149,689	103.2	532	96.9	283,603	101.9

先日ふと思立ち、試しに自家製のクリームスープに平打ちうどんの乾麺を合わせた物を作りましたが、思いのほか好評でした(妻も子供もうどんの乾麺であることは知りません)。子供にとっては濃厚で飽きない味であった点と、妻にとっては自分が作らなかったので楽だった(ダメ出しすると次から作らなくなるので)という点で好評であったと分析しています。

引き続き乾麺の売上を更に増加させる方法を現在模索しております。もし、皆様の中でご家庭特有の色々なアレンジや良い情報・方法があればご教示頂きたいと思いますので、何卒宜しくお願い致します！

[<目次へ>](#)

### 3．新製品発売状況～イチオシ製品のご紹介

#### 中華麺用小麦粉：「花象 麺弾」

昨今の麺業界では、自家製麺店に限らず「特徴のある麺」を要望されるお客様が増加している傾向にあります。多様なご要望がある中で、その商品の特徴が一目見て分かるものがあれば、よりお客様に親しまれるのではないかという思いから、2013年より商品名に小麦粉の特徴を表す漢字を組み込んだ「麺（まるめん）シリーズ」を販売しております。今回ご紹介するのは、麺シリーズの第一弾「花象 麺弾（はなぞうまるめん だん）」です。



麺業界では、麺の食感を表すときに「粘弾性」という言葉を使います。「粘」は歯に付着するモチ感、「弾」は麺の中心に存在する跳ね返る力のことで

それぞれの特徴をより強調した形で商品化できないかという考えのもと開発がスタートしました。

「花象 麺弾」は原料小麦を厳選し、更に小麦蛋白を添加することで強く優れた弾力性を有する商品となりました。ハリのあるピンとした食感と茹で伸びが遅いという特徴を持ち、各種生中華麺はもちろんのこと、食感の持続性を活かした茹で中華麺や高いタンパクを活かしたそばつなぎなど幅広くご使用いただける商品となっております。是非よろしく願いいたします。

[<目次へ>](#)

### 4．製粉豆知識～製粉工場について

今回は製粉工場内の特殊分級機についてご紹介いたします。

粉体を大きな粒子と小さな粒子に分ける操作を「分級」と言います。粒子の大きさ別に2種類又は3種類、あるいはそれ以上の種類に分けることもあり、当社では粗粒・中間粒・細粒の3種類に分けております。

様々な大きさの粒子の集まりである粉体は、同一の大きさに揃えられることで性質が変わります。その特徴を生かして本来の小麦粉よりも性能や品質を向上させ、付加価値を高めた製品を作り出すことが分級の目的です。

## 【空気分級機】

- 粉体を粉碎機へ投入する。粗粉碎することで分級しやすくする。



粉碎機

- 粗粉碎された粉体を矢印方向より投入し、空気分級にて分離させる。



1 番目の空気分級

- で分離された粉体を更に空気分級。



2 番目の空気分級

- で分離された粉体をサイクロンと集塵機で回収する。



サイクロン（左）と集塵機（右）

[<目次へ>](#)

## 5 . 雑感

今年は例年以上に厳しい暑さが続いています。向こう3ヶ月の中長期予報でも平年より気温が高くなる予想となっており、当社の夏物製品の売れ行きと合せて今後の動向が気になる限りです。

さて、学校の夏休み期間もいよいよ終盤に差し掛かってきましたが、皆様は旅行には行かれましたか？

最近の夏場の旅行先で四国が大人気になっているのは意外と知られてないと思います。中でも一番人気は【徳島県】で、前年比30%以上もプラスになっているとのデータがあるそうです。



正直この話を聞いたときに、徳島県って何があるのだろうと思ってしまいました。(徳島にご縁がある方すみません)

人気の理由が気になって調べてみたところ、挙げられているのが『鳴門の渦潮』『阿波踊り』『海沿いの露天風呂』などで、国内外問わず大人気とのことでしたが...正直まだピンと来ません。

さらに掘り下げてみてみたところ高知、愛媛も人気急上昇の都道府県で上位になっていることから、四国周遊コースをツアーとして組んでおり、そのルート上にある徳島が人気になっているという説が有力なような気がしています。

個人的に四国には未だ上陸していないこともあり俄然興味が湧いてきたので、次の休みに一人旅でもしながらその人気の理由を確かめたいと思います。



(K田K介)

[<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](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。