

# わかしお便り 第13号

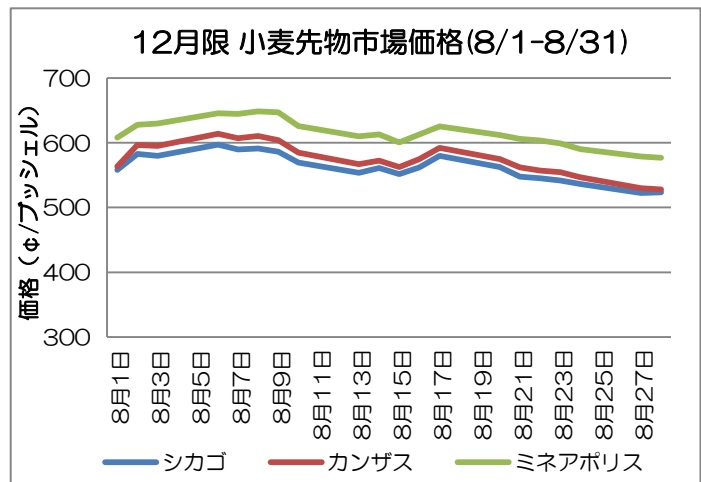
## <目次>

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. 品質保証情報
5. 雑感

※今号より「4. 製粉豆知識」のコーナーはしばらくお休みをいただき、かわりに「4. 品質保証情報」と題して、当社製品の品質保証に関するトピックスをお届けいたします。

## 1. 原料小麦情報～シカゴ市況、麦価・粉価動向など

8/1～31のシカゴ穀物相場(12月限)はφ480～554/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。8月初旬には欧州各国や豪州でも高温・干ばつが続くと予想からシカゴ先物は直近の最高値をつけました。その後は米国農務省発表の需給報告でコーンが予想を上回る豊作見込みであるとの発表を受けて、小麦も連れ安となりました。その後も価格は上下を繰り返しながらも値位置を切り下げ、7月末の大幅な上昇を打ち消す水準まで下落しました。



米国産冬小麦は収穫も完了し、現地での品質

分析データも増えてきている状況です。WWの構成銘柄であるSoft White小麦とWhite Club小麦は昨年産よりもやや容積重が高く、蛋白はやや低くなる見込みとなっています。HRWについても同様の傾向で、若干蛋白が下がる見込みとなっています。

国内産麦の作柄についてはまだ正確な数値は出ておりませんが、当初見込みよりも作柄はあまり良くないようです。受粉期の天候不順により不稔粒(受粉せず、いわゆる「実らない」状態)が多く発生しており、特に春播き小麦でその傾向が大きいとのこと。先般発生しました北海道胆振東部地震の影響もあり、詳細な情報が得られるのはもう少し先になりそうですが、引き続き情報が入り次第本誌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

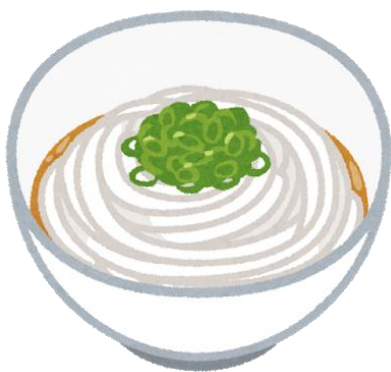
早いもので今年ももう9月となりました。ピーク時よりは落ち着いてきたものの、まだまだ暑さが残っております。この度の台風21号、更には北海道胆振東部地震の被害に遭われた方々、未だ完全復旧とはいかない中ではありますが、改めてお見舞い申し上げます。

こうした大きな災害において共通しているのが、災害発生後のライフライン回復にかなりの時間が掛かっている点です。そこで今回こちらのコーナーでは、改めて様々な「非常食」について御紹介したいと思います。

非常食における代表的なものに「乾パン」があります。「乾パン」の存在は知っているも普段は中々食べる機会も少なく、もしかしたら口にすることがない方もいらっしゃるかもしれません。イーストを使って生地を発酵させるという点では普通のパンと同じですが、繰り返し焼き上げることで水分を限りなく低くし、保存性を高めているところが少し異なります。パンのふんわりした食感というのはありませんが、ビスケットのような硬めの食感が特長の製品です。栄養的にも十分なカロリーがあり、更に賞味期限も5年程あるため、保存食として根強い人気があります。



パンの他にも缶詰形態の「ケーキ」なども保存食として市販されています。いわゆるパウンドケーキのような製品ですが、こちらも乾パンと同じく5年間保存が効くものも存在します。被災した際にはどうしても疲労が蓄積されますので、こういった甘いものを食べて心を落ち着かせる方もいらっしゃるそうです。



同じく小麦粉周り製品において「ラーメン」「うどん」等にも保存食が存在します。こちらは調理に熱湯が必要になるため、少し不便な点もありますが、中には熱湯を使わない「ぶっかけうどん」等の保存食品もあるとの事です。

このように現在は様々な非常食が市販されています。地震大国でもあるこの日本に住んでいる以上、いつ災害が来るかわかりません。様々な非常食を用意して、少しでも備えられればと思います…もちろん、こういった災害が起こらないことが何よりなのですが…。

改めてではございますが、今回、被災された方々に一日でも早く健常な日々が戻ることを願いたいと思います。

[＜目次へ＞](#)

### 3. 新製品発売状況～イチオシ製品のご紹介

#### フランス産パン用小麦粉：「花象 ブリアンス」

最近は一つ一つの材料にこだわりを持っているパン屋さん、お菓子屋さんが増えてきています。そこで今回はフランス産小麦を 100%使用した「花象 ブリアンス」をご紹介します。



フランス国内有数の穀倉地帯であるポース平野では、石灰岩質の肥沃な土壌で優良な小麦が多く作られています。「花象 ブリアンス」の原料小麦には、その中でも特に優秀な品種を厳選して使用しております。

バゲットにするとバリッと歯切れの良いクラスト、もちっとした食感とほんのりと甘味があるクラムが楽しめます。またタイプ 45(灰分 0.50%以下)のため、タルトやマドレーヌ等の焼き菓子にも向いています。荷姿も 10Kg 袋と、どなたでも扱いやすくなっておりまして、ご興味のある方は当社営業部員までお問い合わせください。よろしくお願い申し上げます。

[<目次へ>](#)

### 4. 品質保証情報

読者の皆さまはハラールという言葉をご存知でしょうか。ハラールとはイスラム教の教えに従った規範(合法的なもの、許されたもの)のことを言います。イスラム教徒の方は生活上の全ての行為について、イスラムの教えに従ってハラールなものを選択します。食べることについてもハラールであることが重要です。現在日本で生活されているイスラム教徒の方は 10~20 万人と言われていますが、世界にはおよそ 16 億人、全人口の 4 分の 1 を占めるイスラム教徒が存在し、今後も増加することが予測されています。

そのような状況の中、当社製粉工場でも近年“ハラール認証”を取得しました。これは千葉市に拠点を持つ特定非営利活動法人「日本アジアハラール協会」より認証されもので、これにより当社製粉工場で作られた小麦粉製品は、イスラム教徒の方にも安心してご利用いただけるものとなっています。なおハラール認証審査では、イスラム法で禁止されているものが使用されていないかどうか、製品が衛生的な環境で製造されているかなど、次のような細かい確認作業が行われました。

#### 1) 原料、副原料

- 小麦は植物なのでそもそもハラールですが、工場で使用している副原料のうち酵素や乳化剤など豚由来の物質が含まれる可能性がある原料について、ハラール証明書で確認しました。
- その他の副資材は原料メーカーから提出された調査報告書にて確認しました。

#### 2) 石鹸や手指消毒用アルコール

- 手洗い石鹸類には豚脂や豚皮由来の成分が使用されている可能性があるため、成分証明書を取り寄せ、それらが含まれていないことを確認しました。

- ・消毒用アルコールは、飲用アルコールが使われていないことを確認しました。

3) 設備、器具、備品

- ・豚やその他の動物に由来する皮や毛が使われていないことを確認しました。

4) 食品衛生基準

- ・製造現場の衛生状況を確認しました。

5) 教育訓練

- ・ハラールに関するレクチャーを受けました。

・ハラール認証のイメージ

イスラム教の規範（ハラール性）

上記 1～3

+

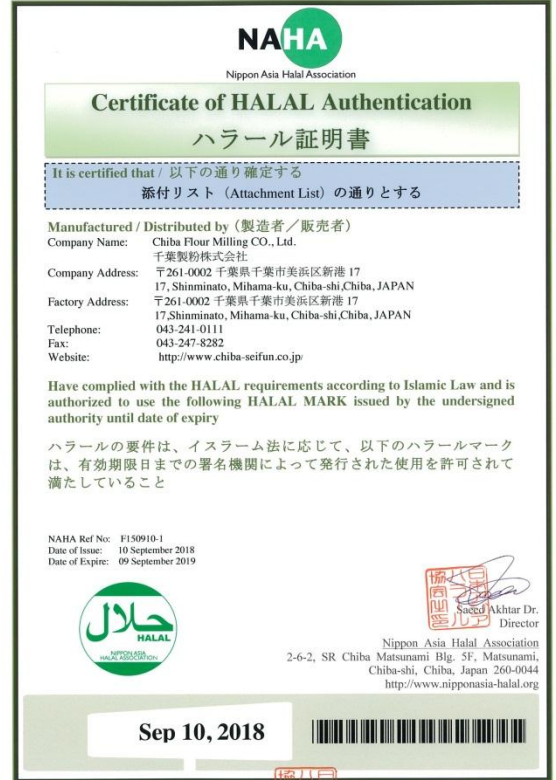
食品衛生基準（HACCP、GMP など）

上記 4

+

ハラールに関する知識

上記 5



・ハラール証明書

今後も増加が見込まれるイスラム文化圏からの観光客、留学生、在日イスラム教徒の方々安心して食事をしていただくため、ハラール対応のパン、麺、菓子を製造していただく際に、ぜひ当社の小麦粉をお使いいただければと思います。

[<目次へ>](#)

## 5. 雑感

入社して早5ヶ月が経ち、食品メーカー勤務ということで、自然とグルメの話題に関心を持つようになりました。そこで今回は食事に行ってみてびっくりした料理を紹介したいと思います。



“テーブルで世界旅行”をテーマに、世界各国の料理をいただけるお店、池袋のサクラカフェから「ハンバーガーグラタン」(写真)の紹介です。「ハンバーガーグラタン」とは、ハンバーガーにホワイトソースとたっぷりのチーズをかけて焼き上げたポルトガル料理です。ハンバーガーの上方のバンズはトロリーとしたチーズが乗っていてフカフカの食感、下方のバンズはホワイトソースでトロトロにふやけており、“ひたパン”のような食感、中のパテも肉厚で食べごたえがあって、とても美味しかったです。一緒に行った友達とも写真を撮ったりして楽しめました。

人を遊びに誘ったりするのが苦手な私ですが、このような話題のグルメを出汁に(!)友達を誘ったり、誘った後もその食品を話題にしながら食事中お話しできたりするところも、話題のグルメの良さだと感じております。

近年はやっているインスタ映えグルメというのは、単に“食事”だけでなく、“コミュニケーションツール”や“エンターテインメント”的な側面を併せ持っているのではないのでしょうか。まだまだ半人前ですが、いつかお仕事でもそのような人と人が縁を結べる、エンターテインメント性のある食事時間を提供するお手伝いができたらいいな、と思います。

(C・Y)

[<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。