

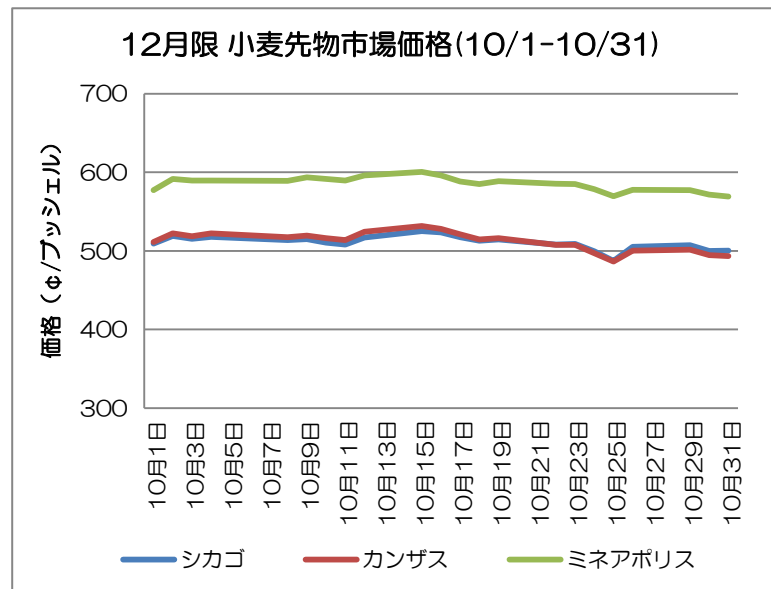
# わかしお便り 第15号

## <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

### 1. 原料小麦情報～シカゴ市況、麦価・粉価動向など

10/1～31のシカゴ穀物相場(12月限)はφ487～525/ブッシェル(bu)のやや狭いレンジで推移しました。10月に入り収穫後の数字にも大きなサプライズはみられなかったことや、大豆やコーンといった他の主要作物も比較的好調であったことと、米中間の貿易摩擦の影響を受け米国からの穀物輸出が低調であることを受け、10月末にはφ500を割り込む水準まで下落しています。2018-19産の冬小麦の作付け進捗は米国18州平均で84%となり、前年同月の90%からやや遅れています。特にミズーリ、アーカンソー、テキサス州といった土壌の乾燥が続いている地域で遅れが目立っています。



10月中旬に北海道の産地を視察し、収穫状況および品質の確認をして参りました。今年は全道で天候不順であり、特に受粉期～登熟期にあたる6月中の日照不足が収穫量の減少に大きな影響を与えたようです。小麦だけでなく豆類やコメも不作であり、北海道の生産者にとって今年は非常に厳しい年になったと言えそうです。幸いにも次年産の小麦の播種作業は非常に順調であり、多くの地域でこれまでのところは大きな問題なく経過しているとのことでしたので、来年の収穫に期待したいと思います。

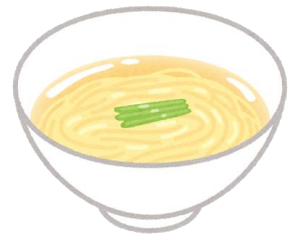
[<目次へ>](#)

## 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

気が付けば2018年も残り2カ月を切って参りました。ようやく過ごしやすい気候になってきましたが、すぐに寒くなってしまうのが近年の傾向のように感じます。個人的には体型的な部分もあり夏よりも冬の方が過ごしやすい好きなのですが…皆様はどちらがお好きでしょうか？

さて、本号の市場トレンド情報では「国産小麦」に関してのお話をさせて頂きたいと思います。皆様の食卓に上がる小麦粉製品の原料の小麦はほとんどが輸入に頼っており(実にその割合約85%)、国産の小麦の割合は約15%となっております。

そんな中で近年、国産小麦の需要が増えているのをひしひしと感じております。ラーメン店に入ると国産小麦粉使用(配合)などのポップやメニューをよく見かけますし、「高級食パン専門店」ブームが関東にも上陸し店舗展開を急速に進めており、そこで使用されることが多いのが国産強力小麦です。ゆめちから、春よ恋、はるゆたか等の銘柄を前面に押し出し消費者の購買意欲を喚起しているようです。



個人的には今まで食品を購入する際にはあまり国内産というものに特別こだわっていたわけではないのですが小さい子供に食べさせようと思いますと、ついつい「国内工場で製造」ですとか「国産原料使用」といったワードが付いた商品に手が伸びてしまいます。これも「国産」の安全・安心というイメージが定着しているからだと思えます。

弊社においても国産小麦の銘柄を各種取り扱っております。皆様のご要望に沿ったご提案ができると思えますので、まずは弊社営業マンへお問い合わせください！

[＜目次へ＞](#)

## 3. 新製品発売状況～イチオシ製品のご紹介

### 国内産菓子用小麦粉：「はなふわり」

「市場トレンド情報」からの流れを受けて、今回は国内産小麦(内麦)を100%使用した菓子用小麦粉「はなふわり」をご紹介します。

最近では、国産小麦を使用したお菓子も一般的になってきたように見受けられます。しかし、内麦の菓子用粉と聞くと、「重い」「ネチャつく」「膨らみが悪い」…そんなイメージを持っている方も多いかもしれません。

「はなふわり」は、そんなイメージを払拭する優れた製菓適性を持った菓子用粉です。

関東産の小麦のみを使用し、弊社独自の製粉技術により小麦粉の粒度を調整しました。内麦特有のしっとりさはそのままに、外国産小麦と同等のふんわり感、軽い食感を実現しています。ケーキに使えば、ふわっと軽い



 **千葉製粉**  
NET 10 kg

食感としっとりとした口どけを楽しむことができ、クッキーに使ってもサクッと軽い食感になります。材料へのこだわりを持った洋菓子屋さんには是非おすすめしたい商品です。

[＜目次へ＞](#)

#### 4. 品質保証情報

2018年6月13日に公布された改正食品衛生法は、食品用器具容器の衛生規制や健康食品の規制強化、食品リコール情報の報告制度など、様々な観点から見直しがなされ、同法15年ぶりの大きな改正となりました。

本稿では HACCP に沿った衛生管理について情報提供をしたいと思います。なお、制度の開始は、公布後2年以内に施行、経過措置（猶予期間）は施行から1年とされていますので、準備期間が最大で3年、つまり2021年には対応している必要があります。

さて、HACCPとは衛生管理手法の国際標準のことです。国内では大規模事業者を中心に取り組まれてきましたが、まだまだその普及には課題があります。食中毒統計調査によると、食中毒の発生件数は近年下げ止まりの傾向にあるとされますが、食品に起因する感染症の実態は、統計の100～1000倍とする研究もあり、人口高齢化のなかでは食中毒リスク対策の強化が必須です。また、ガラスや金属など危害性のある異物混入による食品回収事例の告知件数も増加傾向にあります。HACCPによる衛生管理は、先進国を中心に義務化が進められており、日本から輸出する食品にも求められています。このような背景があり改正にいたっており、HACCPによる衛生管理に取り組むことが国内外に流通する食品全体の安全性の向上につながります。

この制度は具体的には、それぞれの食品事業者が使用する原材料や製造方法などに応じて、一般衛生管理と HACCP による衛生管理のための計画（衛生管理計画）を作成し実行することになります。次号ではその点について触れたいと思います。

[＜目次へ＞](#)

#### 5. 雑感

食品業界を取り巻く環境は厳しくなってきました。当たり前といえば、当たり前なのかもしれませんが、安全な食品の提供は、絶対確保されなければなりません。しかし、「食べたーい」と思って食べた食事が原因で、健康被害を受ける、最悪、命を落とすことがあるのが現実です。

食中毒の発生件数は、ここ数年落ち着いてきていますが、それでも報告を受けているだけで年1,000件前後発生しています（厚労省報告）。衛生管理が行われているところでも、見落とし（或いは予期せぬ箇所）が原因で起きてしまっています。



特に微生物に関しては、目に見えない相手ですから、見た目にはきれいになっていても、そこには細菌が繁殖している場合があります。テーブルを拭いてきれいにしたつもりが、菌を拡散させているCMがありましたが、見た目ではわからない場合があります。目に見えない相手ですから、相手の性質を理



解して、対処していくことが望まれます。これからの季節は、ノロウイルスが原因となる食中毒が増えてきます。感染力が強いいため、わずかな菌数で発症し、きちんとした対応がなされないと人から人へと拡大し、大きな事件となってしまいます（食中毒罹患者の半数以上がノロウイルスによるものです）。そのため、「日頃から手洗い、うがいを励行し、感染を防いでいくことが大切です」と言われています。（一般のアルコール消毒が効きにくい。） ノロウイルスは身近に潜んでいます。注意しましょう！

今年の6月に「食品衛生法の一部を改正する法律」が公布されました。そのなかで、食品等事業者に対するHACCP（ハサップ：厚労省呼称）による衛生管理が義務づけられました。2020の東京五輪を控え、日本の安全な食の提供を海外のお客様にアピールできる一助となればと考える今日この頃です。

(K・I)

[＜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。