

わかしお便り 第16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

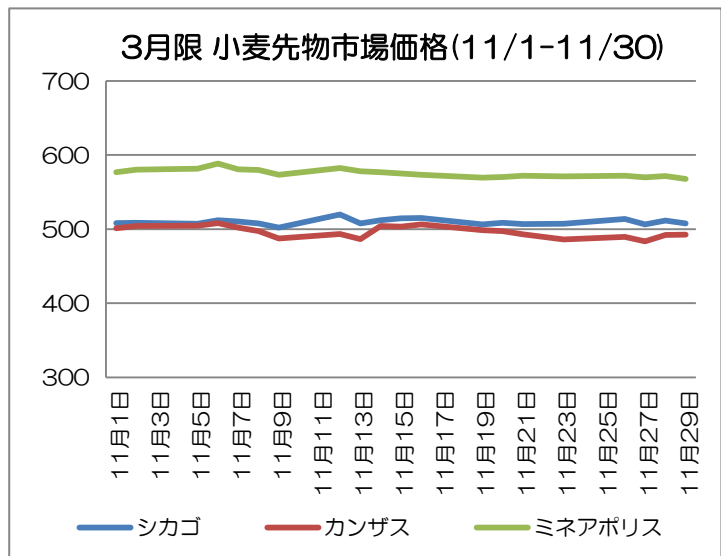
1. 原料小麦情報～シカゴ市況、麦価・粉価動向など

11/1～30のシカゴ穀物相場（3月限）はφ502～520/ブッシェル（bu）の狭いレンジで推移しました。10月下旬にφ500を割り込んでからは、米国の冬小麦産地の一部地域における乾燥懸念等によりゆるやかに価格が上昇したものの、北米や黒海沿岸諸国の潤沢な在庫が重石となり上値は抑えられている状況です。

豪州では小麦の収穫ピークを迎えていますが、中華麺用に適したプライムハード小麦の産地である東部では、非常に厳しい干ばつと霜害の影響を受けて生産量が大きく減少

する見込みとなっており、価格についても年初から大きく上昇している状況です。反対に日本麺用小麦の産地である西部では、生育当初から十分な降雨があり気温も比較的低温で推移したことから、平年以上の収量となる見込みです。

天候による生産量の変動が激しい豪州ですが、東西で状況が大きく異なるという年は稀であり、現物の動きも平年とは少し異なっているようです。豪州東部は大都市が点在し、人口も集中しているため食肉等の家畜飼料の需要が多い地域ですが、今年のように東部だけ不作となった場合には価格の比較的安い西部から東部へ小麦を飼料用として「輸出」することがあるようです。西部は比較的豊作ではあるものの、東部の需要をカバーするために消費される量も多くなることから、次期政府売渡価格については引き下げがあまり期待できない状況となっています。



[<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

早いもので今年もついに年の瀬の12月となりました。12月から1月にかけては忘年会や新年会、クリスマスやお正月など…いろいろなイベントで盛り上がる時期です。

これらに共通していることといえば「美味しい食事やお酒」です。クリスマスにはチキンやケーキを食べ、そしてお正月にはお餅やおせち料理を食べる…そう、気が付くとすぐに体型が大きくなってしまいう断大敵の時期でもあります。

そこで当コーナーの今月のテーマは「低糖質」です。やはり最近の市場のトレンドというところが様々ありますが、最も注目を集めているのがこのジャンルではないでしょうか（一方で「ズバリ糖質そのもの」を製造・販売している当社としては複雑な心境でもあります…）。



近年では「低糖質パン」や「低糖質麺」など様々なもので糖質カットが謳われています。ダイエットといえば気にするのはカロリーだったものが、最近ではダイエット=糖質を制限する、というものが主流となっています。単純なカロリー制限では体にエネルギーが十分行き渡らず、更には栄養分も十分に取れないということで、結果にコミットするジム等を中心に広く支持されているようです。

市場を見ると様々なところで低糖質製品を見かけることが多くなりました。甘さが何よりのおいしさであるケーキにおいても「低糖質ケーキ」というものが存在します。これは主に砂糖の使用を制限し、代わりに低カロリーの甘味原料を使うことで糖質を抑えつつ甘さを出すことに成功したものです。

また、まさにお正月！というお餅にも低糖質のものがあります。おからを原料にし、片栗粉などを使用したお餅は糖質がかなり抑えられております。また、おせち料理にも低糖質の波が来ており、様々な低糖質製品が発売されております。

直近のニーズに「低糖質」があるのは間違いないですが、それに加えて「おいしい」ことが製品に求められています。今後も研究や開発が進み非常においしい製品がどんどん誕生すれば、今「低糖質」と言われているものが「通常の糖質」になる日が来る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

① シリーズ：「花象②柔華（はなぞうまるめん やわらか）」

昨今の麺業界では、麺の美味しさを追求するラーメン「超追求麺」がブームとなっています。日本人に好まれるような「もちもち感」、「柔らかさ」のある多加水麺にて、連日行列の人気店が増えています。今回ご紹介するのは、②シリーズの第三弾「花象③柔華」です。

今までの花象[®]シリーズでは、中華麺に求められている粘弾性に特化した小麦粉を追及し、粘性のある「花象[®]粘」、弾性のある「花象[®]弾」を発売しました。今回紹介する「花象[®]柔華」では、上記2銘柄とは異なる全く新しい食感の中華麺用小麦粉を生み出すことに挑戦しました。極限までモチ感を引き出し、中心感を損なわない最適な配合、絶妙なバランスを追及した銘柄となりました。「花象[®]柔華」は、至高のモチモチ感、抜群のスープ乗り、早茹で・遅延びといった優れた特徴を持つ中華麺用粉です。生中華麺はもちろんのこと、つけ麺・うどん・餃子など、幅広くご使用いただける製品です。是非お試しください。



[＜目次へ＞](#)

4. 品質保証情報

食品衛生法の改正と HACCP に沿った衛生管理について② ～HACCP に基づく衛生管理～

食品衛生法の改正により制度化される HACCP について、実際何をどうすればよいのか疑問に思われる方もいらっしゃると思います。制度化にあたりまして、全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）は、衛生管理計画を作成し、衛生管理に取り組むこととなります。取り組む衛生管理には、事業規模に応じて「HACCP に基づく衛生管理」と、簡略化した「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」があります。今回は、製造・加工に従事する者が概ね 50 人を超えるような比較的規模の大きな事業所が対象となる「HACCP に基づく衛生管理」の考え方について触れたいと思います。

「HACCP に基づく衛生管理」では、取り扱う食品の特性によってアプローチが異なりますが、原則として CODEX HACCP の手順・原則に基づいた管理を行うこととなります。

【CODEX HACCP の手順・原則】

手順 1 HACCP のチーム編成	製品を作るために必要な情報を集められるように社内の各部門から担当者を集めたチームをつくります。外部専門家を招く場合もあります。
手順 2 製品説明書の作成	製品の特徴や安全についての説明書です。レシピや仕様書等、使用する原料や特性等をまとめ、危害要因分析の基礎資料とします。
手順 3 意図する用途及び対象となる消費者の確認	製品の使用方法（加熱の有無等）や、製品を提供する消費者を確認します。
手順 4 製造工程一覧図の作成	受入から製品の出荷もしくは提供までの流れを工程ごとに書き出します。
手順 5 製造工程一覧図の現場確認	製造工程図ができれば、現場での人の動き、モノの動きを確認して必要に応じて工程図を修正します。
手順 6【原則 1】 危害要因分析の実施	工程ごとに原材料由来や工程中に発生しうる危害要因を列挙し、管理手段を挙げていきます。

手順 7【原則 2】 重要管理点（CCP）の決定	危害要因を除去・低減する、欠かすことのできない工程を決定します（加熱殺菌、金属探知等）。
手順 8【原則 3】 管理基準（許容限界）の設定	危害要因分析で特定した CCP を適切に管理するための基準を設定します（温度、時間、速度等々）。
手順 9【原則 4】 モニタリング方法の設定	CCP が正しく管理されているかを適切な頻度で確認し、記録します。
手順 10【原則 5】 改善措置の設定	モニタリングの結果、管理基準（許容限界）が逸脱していた時に講ずべき措置を設定します。
手順 11【原則 6】 検証方法の設定	定めたルールに従って管理が行われているか、修正が必要かどうか検討します。
手順 12【原則 7】 記録と保存方法の設定	記録は HACCP を実施した証拠であると同時に、問題が生じた際には工程ごとに管理状況を遡り、原因追及の助けとなります。

つまり、製造する製品の特性に応じて想定される危害を最小にするよう製造工程上の管理方法を定め、衛生管理を実施することが HACCP の考え方になります。

HACCP の土台になるのが一般衛生管理と呼ばれる直接の製造工程ではない部分の管理であり、こちらもちろん重要です。多くの場合、施設・設備、使用水の管理、そ族及び昆虫対策、廃棄物・排水の管理、従業員の衛生管理、といった内容になります。

私たち食品事業者に求められる HACCP に沿った衛生管理とは、上述の HACCP の原則に沿った製造工程の管理と、一般衛生管理を行うこととなります。これらを行うにあたっては、責任者（管理者）を定め、計画を作成し、実施した記録をきちんと残すこととなります。この管理の具体例、参考例については厚生労働省や各事業者団体が手引書を作成しておりますので、一度ご覧になることをおすすめします。

当社では HACCP に沿った衛生管理に取り組んでおり、ISO22000:2005 認証を取得しています。今後も安心してお使いいただける製品を提供してまいりますので、何卒よろしくお願いいたします。

今回は、簡略化した衛生管理方法である「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の考え方についてご説明します。

[＜目次へ＞](#)

5. 雑感

寒気厳しき折柄、慌ただしい師走となり何かとご多忙のことと存じます。この号が皆様に届く頃にはクリスマスイルミネーションが目を楽しませていることと思います。

都内各地では 2020 東京五輪・パラリンピックに向け着々と準備が進められていますが、私の住んでいる外房もサーフィン競技の開催地となっています。整備が完了した九十九里有料道路をはじめ、会場の「釣ヶ崎海岸」周辺の工事も着々と進行しており、開催に向け多額の資金が投入されている事が実感されます。

さて、今回はそんな外房のグルメを幾つかご紹介したいと思います。もともと食いしん坊の私ですが、子供も手を離れ休日のランチは家族や地元の仲間と外食をするのが楽しみの一つとなっております。外房というと魚介を連想される方が大半だと思いますが、手始めにお蕎麦屋さんを紹介いたします。

1軒目は上総一ノ宮から海岸の中間に位置する「新橋辻そば」。もともと構えていた新橋のお店をお孫さんに譲り、余生を田舎で楽しんでいたご主人がそば打ちを忘れられず自宅を改装して開業したお店です。石臼挽きの北海道産蕎麦 100%

を使用した十割そばで、ざるそばは水気を丁寧に処理していて、つけ汁に良くなじみます。提供されるまでの一つ一つの行程が丁寧で、薬味の辛味大根とネギにこだわりが感じられます。締め蕎麦湯もトロトロです。お勧めは「細打ちざる(大盛り)(写真1)」と「だし巻き卵」(卵の個数で注文できます)、ご夫婦で切り盛りしているお店のため数に限りがありますので早めの訪問をお勧めします。



(写真1)



(写真2)

2件目もお蕎麦屋さんで、こちらは御宿町布施にある「幸七」です。こちらも田舎の山奥にありながら、昼食時には30分以上の待ち時間は当たり前、遅い時間だと売り切れてしまう事もしばしば、という人気店ですので、早めの訪問がお勧めです。20数年前に古民家を改装した店内には囲炉裏やだるまストーブがあり、目の前にはそば畑が広がっています。雰囲気がとても良く、他県ナンバーの車も多く駐車しています。蕎麦はおそらく二八程度、店内には電動石臼機があり、挽き・うち・ゆでの「3たて」にこだわったお店です。以前は早い時間だと蕎麦湯が薄かったのですが、最近ではそば粉

を溶かして濃いものを提供するようになったのでそば好きにはうれしい限りです。こちらでは「おおもり(写真2)」がお勧めです。

3件目は万木城カントリークラブの近くにある「高秀牧場」のジェラート(写真3)です。先日も妻と訪問したのですが、こちらも山奥でありながら当日は100人近くのお客でごった返していて、あちらこちらから「おいし〜!」「うま〜い♪」の声がはっきりなしに聞こえていました。季節毎に種類が変わり、飽きない仕組みになっているのもポイントが高いです。千葉県は酪農発祥の地であり、いすみ市には他にもチーズ工房がたくさんあるので是非お土産に購入されてみてはいかがでしょうか。

最後は、九十九里片貝漁協直営の「おさかな大使」です。ここは魚介類の直売所で、新鮮なハマグリなどが格安で購入できますが、注目したいのは水揚げしたばかりのイワシです。季節ごとにイワシの種類は変わりますが、私が愛してやまないのが「セグロイワシ」です。目は澄んでいて肌は



(写真3)

ピンピンピカピカの「べっぴんさん」。セグロイワシの時期になるとお店はたくさんのお客でにぎわい、行列が出来て殺気立っている(!)くらいの盛況ぶりです。我が家では2~3キロ(300円/キロ程度です)まとめて購入し天ぷらやツミレにしたり、アンチョビを作ったりしています。自家製アンチョビは

少し手間がかかりますが、パスタやアヒージョに使うと本格的な味になり、我が家の定番料理となっています。また、濃い塩水につけて丸干しにし、軽く炙ったものは酒飲みにはたまらない逸品になること間違いなしです。是非皆様も「クッコパッコ」等を参考に挑戦してみたいはいかがでしょうか。

サーフィン開催会場を中心として周囲のお店を紹介し安価で誰でも気軽に立ち寄れるところをチョイスしました。まだまだお勧めの場所は尽きませんが今回はこのくらいにしておきます。ぜひ、お友達、ご家族とドライブがてら外房エリアまでお越しください。

(846)

[<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。