

わかしお便り 第17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

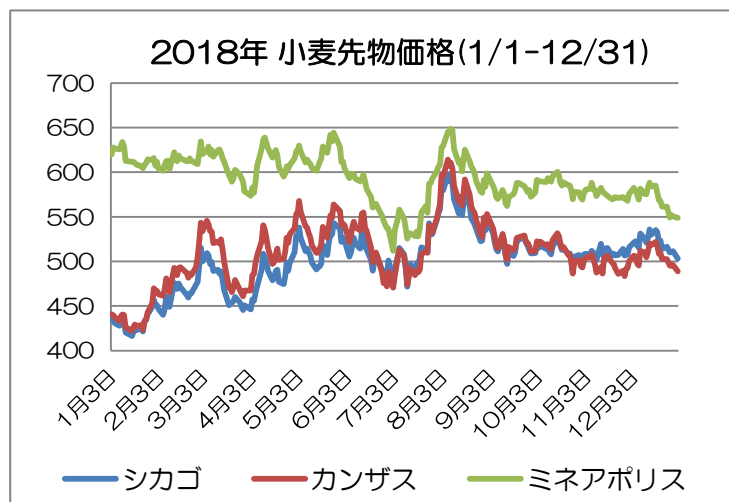
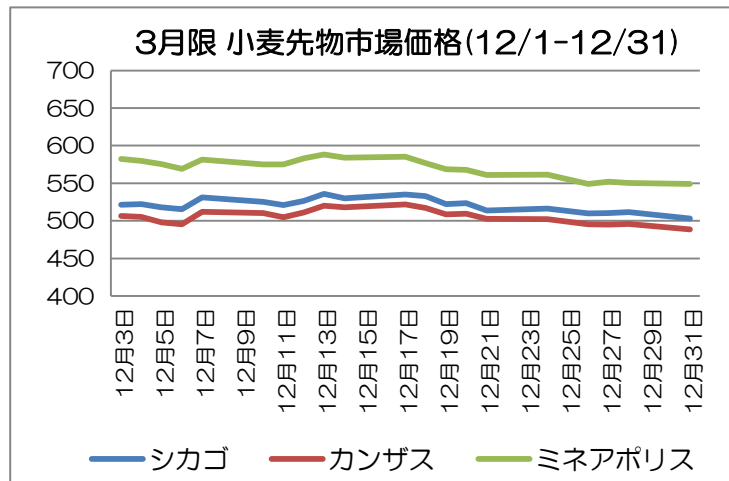
1. 原料小麦情報～シカゴ市況、麦価・粉価動向など

新年明けましておめでとうございます。
本年もよろしくお願い致します。

12/1～31のシカゴ穀物相場（3月限）はφ503～536/ブッシェル（bu）のレンジで推移しました。11月末の米中首脳会談において90日間の関税引き上げ留保で合意したことを受けて大豆相場が上昇、小麦もこれに連れて買いが集まる形になりました。

12月半ばにφ536の高値を付けたあとは改めて世界的に潤沢な在庫水準やロシアの輸出見通し引き上げを受けて価格は下落しました。その後は年末に入り小幅な値動きとなりながら緩やかに下落し、12/31にφ503/buの値を付けました。

2018年の1年間の相場を振り返ってみると、年初から3月ごろまでは冬小麦産地における低温・乾燥懸念によるシカゴ・カンザス市場の価格上昇、5～6月は春小麦産地の作付けが順調だったことを受けてのミネアポリスの大幅下落およびシカゴ・カンザスとの価格スプレッドの減少、7月か



らは高温乾燥懸念による再度の大幅上昇、8月以降は収穫進捗に伴う下落と、天候要因による相場の変動が非常に激しい年であったように感じます。

本稿執筆時、2019年はまだ1週間しか経っておりませんが、株式市場や為替相場の乱高下など話題に事欠きません。米中貿易戦争の行方や、TPP・EPA等、小麦を取り巻く環境についても目が離せない年ですので、なるべく多くの情報をタイムリーに皆様へお伝えできるよう努めて参ります。

[＜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

昨年未からの強い寒波の影響で寒い日が続いておりますが、皆さまいかがお過ごしでしょうか。風邪やインフルエンザも流行しているようですので、どうぞご自愛ください。

さて、本号の「市場トレンド情報」では『第4のチョコレート』のひとつである「ルビーチョコ」をご紹介します。ダーク・ミルク・ホワイトに続き、約80年ぶりに発明された新種のチョコレートが『第4のチョコレート』と呼ばれており、昨年からインターネット上で話題となっています。

第4のチョコには「ブロンドチョコ」と「ルビーチョコ」の2種類がありますが、前者は既に多くの菓子等で商品化され、口にされている方もいらっしゃるかと思いますので、今回は後者の「ルビーチョコ」についてご紹介致します。

「ルビーチョコ」は、南米エクアドルやブラジル、アフリカのコートジボワールなどで栽培されたルビーカカオと呼ばれるカカオ豆から作られています。着色料や果汁パウダーを一切使用しておらず、100%カカオ由来の鮮やかなピンク色とベリーのようなフルーティな酸味が特徴のチョコレートです。

スイスにあるバリー・カレポー社が開発した独自の技術を用いて製造されていますが、その開発期間は約13年だというから驚きです！ ちなみにこのバリー・カレポー社、日本ではあまり聞きなれない会社ですが製菓会社やメーカーにチョコレートの原料を供給する会社で、世界のチョコレートの約25%のシェアを占めているそうです。



昨年の1月には、受験シーズンの験担ぎアイテムとしてお馴染みのチョコレート菓子メーカーがバリー・カレポー社と6ヶ月間の独占販売契約を結び、「ルビーチョコ」を使用した菓子が世界で初めて商品化されました。その後、秋には大手コンビニのスイーツ・有名パティシエの新作ケーキにも登場するなど、注目度は日増しに高まっています。

あと1ヶ月も経つと、チョコの祭典・バレンタインデーがやってきます。今年のチョコ売り場は「ルビーチョコ」の鮮やかなピンク色に染まること間違いなしです。皆様も是非、味わってみてはいかがでしょうか。

[＜目次へ＞](#)

3. 新製品発売状況～イチオシ製品のご紹介

今回はミックス粉の新商品、「イースト CY22」をご紹介します。本製品はベーカリーにおけるお客様の「困った」を解決できないか？という発想のもと、開発された濃縮ミックスです。

昨今のベーカリーではオリジナル嗜好、いわゆるお店ならではの商品作りが盛んですが、これまで当社のイーストドーナツミックスは 100%のオールインミックスのみのラインナップでした。そこでイースト CY22 は、オリジナルレシピの製品を作りたいというお客様のご要望に応えるべく、主要原材料である小麦粉や砂糖をお客様のお好みで配合・調整していただけるミックスとして開発しました。

本製品を使用しますと、吸油を抑えたふんわりした食感のイーストドーナツが製造できます。また特徴ある小麦粉（是非当社製品を御用命ください！）や砂糖などを配合することで、オリジナル性を重視した商品づくりや、副資材管理・計量の簡便化による省力化に貢献できるものと考えております。是非一度お試しください。



[＜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③ ～HACCP の考え方を取り入れた衛生管理～

前号では「HACCP に基づく衛生管理」について紹介しました。今回は簡略化した「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」について触れたいと思います。この制度の対象となる事業者は次の通りです。

- 1) 小規模事業者（事業所の従業員数を基準とする）
- 2) 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者
（例として、菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売など）
- 3) 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種
（例として、飲食店、給食施設、そうざいの製造、弁当の製造など）
- 4) 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種
（例として、包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬など）

1) についてはまだ明確化されていませんが、概ね 50 名未満（一つの事業所において食品の製造及び加工に従事する者の総数）の事業者が対象と想定されています。上記対象事業者においては業界団体が作成した業種ごとの「手引書」が参考になります。手引書は厚生労働省の HP にアップロードされていますので、ぜひご一読されることをおすすめします。

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028.html>

さて「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」では、取り扱う食品において想定される危害を把握することと、一般衛生管理の実施に重きがおかれています。一般衛生管理とは、食品を製造する（取り扱う）環境を衛生的に保つための管理のことです。厚生労働省によると、施設の衛生管理、食品取扱設備等の衛生管理、使用水等の管理、そ族（ねずみ）および昆虫対策、廃棄物および排水の取扱い、食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理、検食の実施、情報の提供、回収・廃棄、運搬、販売などの項目が挙げられています。

施設や設備が汚れていたり破損していたり、過度に高温高湿であったりすると、製造した食品への異物混入やカビの発生といった危険性が高まります。そうした危険が起きないように、例えば施設の清掃の方法や頻度を決めたり、管理温度を設定するといった対策が必要になります。

業種ごとに取り扱う食品の特徴が異なりますので、一般衛生管理の中身も様々です。今回は、麵製造業向けの手引書の内容（衛生管理のポイント）を紹介させていただきます。

[＜目次へ＞](#)

5. 雑感

新年明けましておめでとうございます。このわかしお便りが発行される頃は1月中旬、新春気分も終わり平凡な日常生活に逆戻り、寒さも一層厳しくなっている頃と拝察いたします。

皆さまは初詣には行かれましたか？ 私は親戚が寺を営んでいる関係と、信心深いと自負しているつもりから初詣は欠かしたことはありません。親戚のお坊さんいわく、「初詣でなくても普段からお参りするのが良く、自分の住まい近くの大きな神社・仏閣に行くのが一番良い」と言われたこともあり、元旦深夜に電車を乗り継ぎ荒川区にある「總持寺」に家内安全・健康祈願を兼ねてお参りしています。

これとは別に元旦の昼頃には妻方の家族七人で亡き義父の墓参りをして、不動明王像がある目黄不動（最勝寺）にお参りします。子供の頃から親戚のお寺に行っていたこともあり、お参りはごく普通の行動なのですが、結婚後は初詣以外でも神社仏閣に良く出かけています。前号の「わかしお便り」がグルメ紹介でしたので、今回はお参りにおすすめの場所をいくつかご紹介します。



まずは定番、浅草の「浅草観音浅草寺」。お正月のテレビ番組で見た方も多いでしょう。浅草が舞台の映画や警察官が主人公の漫画にも出てくる有名な場所です。私も千葉から引越す前は行ったことが無かったのですが、初めてバスツアーで訪れてからはとても好きな場所になり、年に数回はお参りするようになりました。

その時のバスガイドさん曰く「江戸時代には現在の JR 浅草橋駅あたりから浅草寺雷門までが参道になっており、浅草寺参りをした人がお土産に人形を購入し故郷へ帰っていった、浅草駅前に人形店が多いのはその名残」らしいです（違っていたらごめんなさい!）。

また、浅草寺周辺には芸能人が紹介するような美味しいお店もあるのでグルメマップ片手にお腹を満たし、食後に隅田川沿いを散策するのはいかがでしょうか？スカイツリー完成後は周辺をめぐるバスツアー

ーなどが多く、国内外の観光客が非常に多く見られるので、グルメを楽しまれる方は時間に余裕をもってお出かけください。帰りのお土産には「雷おこし」が定番ですね。三月は隅田川の桜、五月は三社祭、七月は隅田川花火大会とイベントと組み合わせると楽しみな場所です。また季節に関係なく水上バスクルーズもおすすめです。

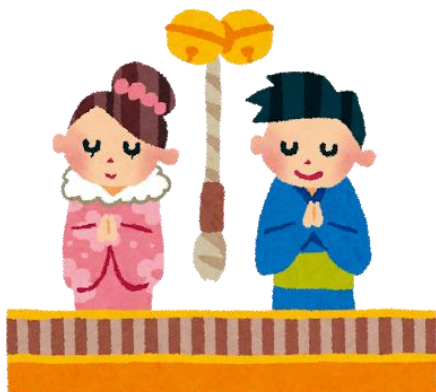
お次は「亀戸天満宮」。JR 亀戸駅から徒歩 15 分のところにある学業の神様、受験生がいるご家庭はこれから大変お世話になる天神様です。学業の神様と言えば湯島天満宮も有名ですが、今回は千葉県寄りのこちらを紹介します。境内の池には亀がたくさん住んでおり、池のほとりは藤の花が咲くことで非常に有名な場所です。最盛期の頃は藤の花がライトアップもされるので、一度は見ておきたいところです。昨年は春先の気温が高く藤の花が早くに散ってしまい写真が取れず非常に残念な思いをしました。今年は再チャレンジです。



浅草同様、スカイツリー完成後は周辺を散策するツアーもあり週末は混雑するようになりました。足腰に自信のある方は電車を乗り継ぎ、徒歩で観光名所であるスカイツリータウン、江戸東京博物館、両国国技館、北斎美術館、忠臣蔵で有名な吉良邸跡等の歴史散歩や、グルメな方は亀戸餃子等を目的に細い路地にあるお店を探索するのも良いかもしれません。昼から営業している立ち飲み屋もあります。

お次は足立区の「總持寺」。冒頭にも書きましたが元旦に必ずお参りする場所です。関東の三大師と言えばご存じの方も多いことでしょう、そのひとつ「西新井大師」です。弘法大師ゆかりのお寺で敷地はとても広く、普段から熱心にお参りする方も多く見受けられます。

親戚のお寺が真言宗なため「弘法大師ゆかりの大きなお寺」ということで、「西新井大師」で元旦のお護摩を受けて新年を迎えています。こちらは境内の出店も有名で、焼きそば、焼きトウモロコシ、イカ焼き、シャーペン、チュロス、綿あめ等、たくさんの露店が出ています。正月以外でも出店があるのでネットで調べてみてください。あと門前には有名なお団子屋さん二店がありまして、私もお土産として毎年交互に買って帰りますがどちらも美味しいです。



いかかでしたでしょうか、まだまだ紹介したい場所はたくさんありますが、今回はここまで。いずれの場所も電車で行けますのでぜひご検討ください。

(シマ)

[＜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。