

わかしお便り 第18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

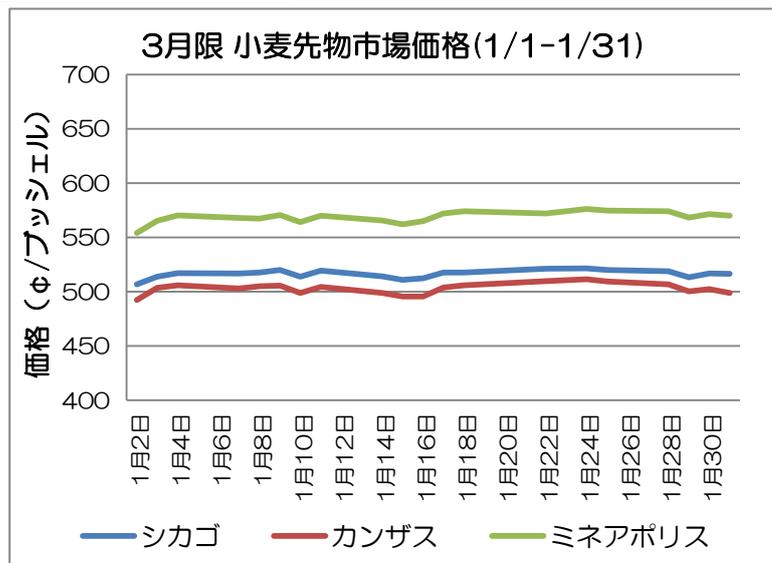
1/1～31のシカゴ穀物相場(3月限)はφ506～522/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。昨年12月は緩やかな下落で年末を迎えましたが、年始に入ると南米の乾燥懸念によるコーン・大豆の上昇や投機的な買いが入ったことにより、下げ幅を解消しました。

中旬には米中通商問題の先行き不透明感から大豆主導で穀物市場全体が下落し、特にカンザス小麦は再びφ500を割り込む動きになりました。その後は手掛かりに乏しいまま緩やかに上下を繰り返しており、シカゴ小麦はφ515付近を推移して月末を迎えています。

毎年の事ではありますが、この時期は需給等の基礎的な材料に乏しく、他の穀物相場や投機資金の流入といった外部の影響を受けやすくなります。2月以降は冬小麦の生育状況(圃場の積雪有無、降雪、降霜、低温)によって相場変動が生じやすい環境になってくるため、注意が必要になります。

国内産小麦については、12月半ば頃までは気温が平年よりも高かったこともあり、ほとんどの地域で平年よりも生育が進行しましたが、関東圏では1月下旬頃まで全く雨が降らなかったことから生育ペースがやや遅くなってきています。北海道では降雪が少なく例年より圃場の積雪が少ないことが気になりますが、今のところ特段の問題にはなっていないようです。

いずれにせよ国外麦同様、県産・道産麦とも本年の作柄を見通すにはまだ早すぎる時期ですので、まずは今後の順調な生育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

昨年末より都心では冬の気圧配置となり、雨の降らない日が続いておりインフルエンザが大流行しています。弊社でも数名がお休みをいただいている状況で、私も予防接種を受けたり手洗いうがいを欠かさない毎日を送っています。

ある日何気なく有効な予防策は無いかと調べていたら「家系ラーメンは風邪に効く」という見出しが。御存じの通り「家系ラーメン」とは横浜の人気店「吉村家」に端を発する醤油豚骨スープのラーメンであり、若い方からお年寄りまで、男女問わず人気のラーメンのジャンルとなっております。最近ではどの町でも「〇〇家」というラーメン店を見かけるようになりました。

家系ラーメンが大好きな私にとって無視できる記事ではありませんでしたので何故風邪に効くのかを調べたところ、豚骨や鶏油に含まれるアミノ酸は炎症を抑え、トッピングのほうれん草に含まれるベータカロテンやビタミンCは白血球の働きを助け、海苔に含まれるビタミンAは体内の粘膜強化、薬味のしょうがは体温の上昇を促進、にんにくは殺菌効果があるそうです。まさに家系ラーメンは風邪予防にぴったり！

…でも食べ過ぎると胃が荒れる原因にもなります。何事も過ぎたるは及ばざるが如しです。



2月に入り各社、各団体様の新年会も佳境に入ってきました。普段晩酌をしない私も連日のアルコールの集中攻撃により胃腸が疲れ気味です。「酒は百薬の長」とも言われますが飲みすぎて体調を崩しては本末転倒。そんな時には「味のラーメン」ではなく「味の蕎麦」はいかがでしょうか。

昔からお酒の害を少なくする食べ物として蕎麦は有名です。蕎麦にはアルコールや二日酔いの原因物質であるアセトアルデヒドの分解を助けるナイアシンやパントテン酸が含まれています。また毛細血管を強化し血圧を下げる効果のあるルチンを豊富に含んでいたり、食物繊維も豊富に含んでいるためお通じも良くなり代謝も改善されます。

食物繊維つながりでもうひとつ。豊富な食物繊維を含んでいることで有名なオートミールの原料であるオーツ麦ですが、元々は食用ではなかったことをご存知でしょうか。以前は食用の麦の近辺に生える雑草と捉えられており、別名カラスムギとも呼ばれています。食用の植物名の前に「イヌ」「ヘビ」「カラス」といった動物の名前を付けるのは人間の食用に適さない、ということのようです（他にも「イヌビワ」「ヘビイチゴ」等があります）。このオーツ麦、小麦が育たないような厳しい環境でも育ち栄養価も非常に高かったため、中世ヨーロッパでは騎士の理想的な食物の一つとして挙げられるほどでした。蜂蜜とからめてオーブンで焼いたグラノーラや、干し果物やナッツを混ぜたミューズリーなどが食べやすくお勧めです。



普段食べる食物を見直してみると体調の改善や健康が促進されるかもしれません。日々の食事にもっと目を向けて健康第一でありたいものです。

[＜目次へ＞](#)

3. 新製品発売状況～イチオシ製品のご紹介

パン用粉：「花象ベーカースローズ」

今回は「花象ベーカースローズ」をご紹介します。
花象ベーカースローズは、「お客様にもっと美味しいパンを食べてもらいたい」という思いを抱いて日々熱心に研究に励んでいるベーカリーの皆様の気持ちを考え、くせのない味わいで使い勝手が良い小麦粉を目指して開発しました。

原料はアメリカ・カナダ産を中心にベーカリーと共に試作を繰り返し、グルテンのつながりが良く、のびやかでしなやかな扱いやすい生地を実現しました。荷姿が10kgで扱いやすく、様々な用途に使用できる汎用性の高さが特徴の「花象ベーカースローズ」を是非ご使用ください。



[＜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④

～生めん類製造における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理～

今回は「生めん類製造における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」について手引書を参考にしながら触れたいと思います。この衛生管理は、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）の事業者が対象となり、HACCPの導入までは必要ないが、これに準ずる以下の衛生管理が必要になります。また新たに、「衛生管理計画の作成」、「衛生管理計画に基づくマニュアルや手順の作成と記録の保管」、「経営者による振り返りと見直し」が義務付けられるため、保健所の査察時に提示することが必要となります。

1) 生めん類の危害要因と対応

生めん類（生めん、茹でめん、調理めん）では加熱して喫食するという性質上、食中毒が問題になる可能性は低いものの、原材料や製造工程の特性を考慮すると、病原菌などの微生物、金属異物の混入、アレルギーの混入といった食品安全上の危害要因、また毛髪や虫の混入や生地・麺や調味液等の固着物・カスの混入といった苦情要因が考えられます。

一例として、生地カスなどの混入対策について記載します。生地やめんのカスが混入するのは、製造ライン（ミキサー、圧延ロール、切刃、茹で釜）などにカスが残存してしまうことが原因として考えられます。製造終了後の清掃を怠るとカスが残ってしまいますので、清掃をしっかりと行うことと、製造前にラインに異常がないか確認点検を行うことが主な対策となります。

2) 衛生管理のポイント

食品製造にあたり当然実施しなければならない衛生管理には次の8項目があります。i) 工場の建物の維持管理、ii) 工場内の区分け、iii) 交差汚染の防止、iv) トイレの管理、v) 原材料の保管、vi) 従業員の健康管理・衛生管理・教育、vii) 使用器具類の整理整頓・洗浄・殺菌、viii) 製品の保管。このほか、製品の特性に応じた管理が必要になります。

生めん：原料や水が原因となる微生物汚染、異物混入に注意が必要です。練り水用のタンクや容器は毎日清掃しましょう。製造後、ミキサーから切刃までのカスは全て除去し、アルコール殺菌を行うとよいでしょう。打ち粉の再利用は異物や汚染の原因になるので避けましょう。

茹でめん：耐熱菌は茹で後も残存しています。茹で後に増殖しないように速やかに10℃以下になるよう冷却することが大事です。包装後に加熱殺菌を行う場合は温度が設定温度に達しているか必ず確認しましょう。

調理めん：調理めんではめん他に様々な具材を取り扱います。野菜や肉に由来する微生物による汚染を防ぐことが大事です。生野菜、生肉に使用する器具容器と調理後の加熱済みの野菜や肉に使用する器具容器は分けましょう。耐熱菌増殖の防止には茹でめんと同じように加熱後は速やかに冷却することが重要です。

これらの衛生管理は現場の作業員だけに任せることなく、管理者・経営者が率先して行い、推進役となることが重要です。

3) 衛生管理計画の作成

これまで記載した製造工程における危害要因等を抑えるために衛生管理を実施していくことになります。実施に際しては「実施することとその頻度」「実施されたかどうかの確認方法と頻度」「誰が」をまとめておくと管理しやすいと思われます。衛生管理計画の一例を掲載します（生めん類のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書より引用）。

4) マニュアル・手順書の作成と記録の保管

特に重要な衛生管理の作業については作業方法を文書にしておく、誰でも同じ方法で実施することが出来るようになります。そして実施したことを記録しておく、食品事故の防止につながるほか、万一事故が起きた際に速やかな対応を行うことが出来ます。

5) 振り返りと見直し

衛生管理計画を作成した後は、計画の通り実施します。ここでは定期的に実施内容を振り返り、問題や不具合は起きていないかなどを確認して、うまくできなかった点について見直しすることが必要です。振り返りと見直しの一例を掲載します（生めん類のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書より引用）。

本稿は全国製麺協同組合連合会が2018年3月に作成した生めん類のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書を参考に記載しております。厚生労働省のHPにも掲載されていますので詳細を確認されたい場合はぜひご参照ください。

(https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)

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、パン類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

寒い日が続いておりますが、皆様如何お過ごしでしょうか。インフルエンザ患者数が現在の調査を開始して以来の最多を記録したとのニュースが世間を騒がせております。私の周りにも感染者が多数出ており、健康管理にはあらためて十分注意したいものです。



私事で恐縮ですが、健康管理と聞いてすぐに思いつくことと言えば、昨年、「国民健康保険法第82条 特定健康診査・特定保健指導」に引っかけたことです。恰好付けた言い方をしていますが、一般的に言うところの、いわゆる「メタボ検診」です。自分自身、「そんなはずは無い！」と周囲に吹聴しつつ、若干の自覚症状はなきにしもあらず…。

かくして、保健師による指導が始まりました。食生活や運動等の調査、聞き取りを行ない、改善点を指導してもらうわけですが、一番の衝撃は、朝食はパンでは無く、ご飯の方が良いと言われたことです。「小麦粉屋に『パンを食べるな』とは何事か！」とツッコミを入れつつ、自分が悪いのだから仕方無いという諦めにも似た感情と共に食生活の改善を誓った次第です。

以降、月に一度程度、保健師からの電話があり、「その後どうですか？頑張ってますか？」という優しさとも戒めとも取れる言葉を聞き、その度に決意を新たにするという、ちょっとしたライザップ気分を味わうことに。電話は面倒だがこれも自分が蒔いた種。遠距離の彼女と月に1度電話できると思うようにしようという無茶な脳内変換と、朝食にお米を食べる日々を送ってきました。

その甲斐あってか徐々に体重は減少し心なしか日常生活にも張りが出て、仕事にも気力十分で臨める気がしました。昨年末には、「次の診断では大丈夫」と絶対の自信を持って年を越したことを、昨日の事のように覚えています。

…しかし現実には残酷です。年末年始はお酒を飲む機会が普段より格段に多かったせいか、年明けすぐの検診では前回とほぼ変わらない数値でした。皆様、お身体にはくれぐれもご留意ください。

(K・A)

[＜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。