

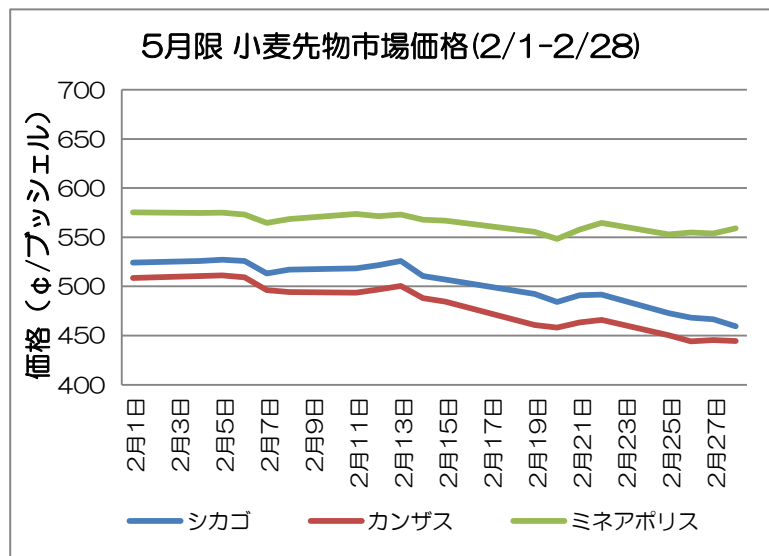
わかしお便り 第19号

<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

2/1～28のシカゴ穀物相場(5月限)はφ459～527/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。2月中旬まではゆるやかな下落傾向でしたが、19日には米国産小麦の輸出低迷観測やテクニカルな要因によりシカゴ相場が5ドルを割り込みました。その後も黒海沿岸諸国の小麦価格の下落や米国輸出成約高が予想を下回る数字であったこと、米国をはじめとする各国の小麦の作柄が予想よりも良好なことなどを受け、月末にかけて価格は急激に下落しました。シカゴ小麦相場は2018年春以来の安値を付けましたが、3月に入っても相場は低迷しています。



シカゴ小麦相場は2018年春以来の安値を付けましたが、3月に入っても相場は低迷しています。

2/26に米国農務省から発表されたCrop Progress Reportによると、日本向け小麦の主産地(ワシントン、オレゴン、アイダホ、モンタナ、ノースダコタ)では2月にまとまった降雪があり、圃場のスノーカバーは十分な状況のようです。土壌水分もこれまでやや不足気味でしたが、この降雪により多くの地域で改善が見られており、これらの要因が価格を押し下げる一因となったようです。

4月の政府売渡価格の改定においては算定対象期間内の下落局面が短いため現在の相場の影響は限定的ですが、この状況がこの先も続くようであれば、10月期の改定では2016年以来のまとまった値幅での下げも有り得るかもしれません。

(※追記) 3/8に農林水産省より「平成31年4月期における輸入小麦の政府売渡価格改定」の発表がありました。詳細につきましては[こちら](#)を参照下さい。

<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3月です。3月は卒業や異動等、別れの季節とも言われています。4月からまた、新たな気持ちで様々な事に臨めるタイミングかと思えます。

さて、様々な「食」を御紹介する当コーナーですが、テーマを色々と検討する中で、男性と女性の好きな食べ物のギャップについて書いてみようと思い立ちました。その中でも今回取り上げてみたいのが「アボカド」です。



いろいろ調べてみるとどうやらアボカド好きは女性に非常に多く、男性はそれほど多くないという情報を耳にしました（ちなみにこの記事を書いている私は男性ですが、やはりアボカドはあまり好きではありません）。実際に身の回りの男性・女性何名かに同様の質問をしてみたところ、圧倒的に女性の方がアボカドを好む方が多かったです。

そもそもアボカドとは野菜なのか？果物なのか？意外と悩みます。味覚的には甘さがなく、野菜のイメージが強いですが、アボカドは木に成る実であるため、果物であるともいえます。ギネスブックにも「世界一栄養価の高い『果物』」として登録されており、果物とするのが正しそうです。

上記の通りギネス認定されるほどアボカドは栄養が豊富ですが、アボカドには「森のバター」という異名があるのはご存知でしょうか？「バター」と聞くと脂っぽいイメージがあると思いますが、アボカドにも非常に高い脂肪分が含まれています。但し、一般的なバターとは異なり、この脂肪分はほとんどが不飽和脂肪酸であり、血中コレステロールを増加させる心配が少ないそうです。そこも含め、上記の認定を受けたということでしょう。

このようにアボカドが男性より女性に好まれる理由の一つに、やはり栄養価の高さがあると思います。しかしそれ以外でも男性と女性の好む食物の傾向の違いには別の理由があるかと思えます。

男性がパンチの利いた味付けや食感のものを好む方が多いのに対し、女性は薄めの味付けで、やわらかい食感のものを好む傾向にあると言われていています。まさにアボカドはその条件にぴったりと当てはまる、という訳です。

女性に人気の食べ物を開発するにあたり、アボカドを様々な食べ物に組み合わせてみるというのも面白いかもしれません。アボカド自体は少し高価な食材なため、なかなかそのものを使うというのは難しくとも、食感や味を近付けてみるのも一つの手かと思えます。



[＜目次へ＞](#)

3. 新製品発売状況～イチオシ製品のご紹介

中華麺用粉：「花象中華やまぶき」

今回は中華麺用粉「花象中華やまぶき」のご紹介をさせていただきます。

「麺の茹で伸びを抑えたい」というご要望を高い頻度で聞くことができます。そんな時よく「グルテン」や「卵白」といった資材を添加する方法が定番ですが、まずは千葉製粉の「中華やまぶき」を試してみてください。

小麦粉だけで「麺の伸び」を解決すべく開発されたのが「花象中華やまぶき」です。麩質の強い麦種をバランスよくブレンドし、見た目の美しさを損なうことなく、茹で伸びが遅く、張り粘弾性を強く感じられる中華麺用粉に仕上げました。少加水麺から多加水麺まで幅広い条件でご使用いただける汎用性も特徴となっています。

是非、よろしくお願いいたします。



[<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

～パン類の製造における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理～

今回は「パン類の製造における 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) パン類の危害要因と対応

パン類では工程中でオープンによる加熱があるため、有害微生物が残存する可能性は低いものの、焼成後の取扱いによっては、病原菌などの微生物のリスクが高まります。また金属など硬い異物については、生地の中に混入してしまうとその後の除去が困難であるため注意が必要なほか、アレルギーの混入にも特に注意が必要となります。これらの危害に対しては一般衛生管理、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を徹底することが重要な対策となります。

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のうち、パン類製造において特に注意すべき項目について紹介します。

- アレルゲン対策：原材料の計量器具はアレルゲンごとに専用の器具を使用し、交差汚染を防ぐことが重要です。アレルゲンを使用したミキサー等は使用後よく洗浄します。アレルゲンの少ない配合から順に製造することも効果的です（例えば、小麦のみの配合⇒小麦・卵の配合⇒小麦・卵・乳の配合といった順番です）。
- 金属異物、硬質異物対策：金属検出器やX線検出器が効果的ですが、設置がない場合は、製品が接触する機械や器具について始業終業時に破損がないかよく点検することが重要です。
- ノロウィルス対策：焼成後の製品を取り扱う作業では、必ず手洗いを実施した後に手袋を着用して作業します。作業される方の体調に異常がないか、日々の健康チェックを実施しておくことも重要です。

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くなります。

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ことで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ことで、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、問題や不具合が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。

本稿は一般社団法人日本パン技術研究所、全日本パン協同組合連合会、一般社団法人日本パン工業会が2018年11月に作成した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

[＜目次へ＞](#)

5. 雑感

皆様、今年も早いものでもう3月を迎え、少しずつ暖かくなっていく今日この頃ですが、いかがお過ごしでしょうか？ 私事ではございますが、昨年誕生した息子の夜泣きが始まり、慌ただしい日々を過ごすも成長の早さに驚きを感じております。先輩パパさん、ママさん、「子供が幼い時期にもっと〇〇しておけば良かった」などございましたら是非教えてください！

さて話は変わりますが、先週、数年ぶりにいちご狩りに行ってまいりました。ここでいきなり質問ですが、いちごの本来（露地栽培）の旬はいつでしょうか？

クリスマス前からスーパー等でよく見かけるようになるため、寒い冬の時期が旬と思う方も多いのではないのでしょうか。ある意味正解…なのですが、もともとビニールハウスなどの温室を利用しない畑で育てる「露地栽培」では、いちごは4月に花が咲いて5、6月に旬の時期を迎えるそうです（実は私も調べるまで知りませんでした。今思うと祖母の小さいいちご畑も5月に収穫していたような…）。

しかしながら一番出荷量が多い時期は冬場であるため、ほとんどのいちご農園ではビニールハウスで温度管理をされた環境で栽培する「促成栽培」を行っており、品種にもよりますが12月から3月の寒い時期に旬を迎えます。そのためスーパー等では冬の時期からいちごが店頭並び、いちご狩りも12月から始まる農園が多いようです。



現在私が営業担当をしている栃木県は「とちおとめ」の生産地として有名で、いちごの収穫量は50年連続（！）で日本一というシェアを誇っています。「とちおとめ」以外にも様々な品種があり、中には高級なものもあります。その一つが三ツ星いちご「スカイベリー」です。

「とちおとめ」に比べて果実が極めて大きく甘みと酸味のバランスが良いこと、またとてもまろやかな食感が特徴（[公式サイト参照](#)）で、いちごがあまり得意ではない私でも、その大きさとジューシーな食感には驚かされました。（栃木県のお客様曰く、普段食べるいちごは「とちおとめ」、贅沢したいときや土産には「スカイベリー」と使い分けているそうです）現在では東京都内や関東の一部地域でも販売されていますが、「スカイベリー」のいちご狩りを行っている農園は栃木県にしかないそうです。

…実は、千葉県にも県内の極一部の農園でしか栽培されていないレアないちごがあります。その名も「チーバベリー」です。こちらは2017年にデビューしたばかりの品種ですが、大粒で果汁がたっぷりジューシーないちごです。さらに病気に強く、3月以降も安定して収穫できるので、いちご狩りも長く楽しむことができるそうです。千葉県にお越しの際には「ピーナッツ」だけでなく、ぜひ「チーバベリー」も味わってみてください。

(sd32)

[<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。