

わかしお便り

Vol.

22

Wakashio Dayori

2019.6.17

CONTENTS 原料小麦情報……シカゴ市況、麦価・粉価動向など
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
新製品発売状況……イチオシ製品のご紹介
製品原料情報……原料小麦について
雑感

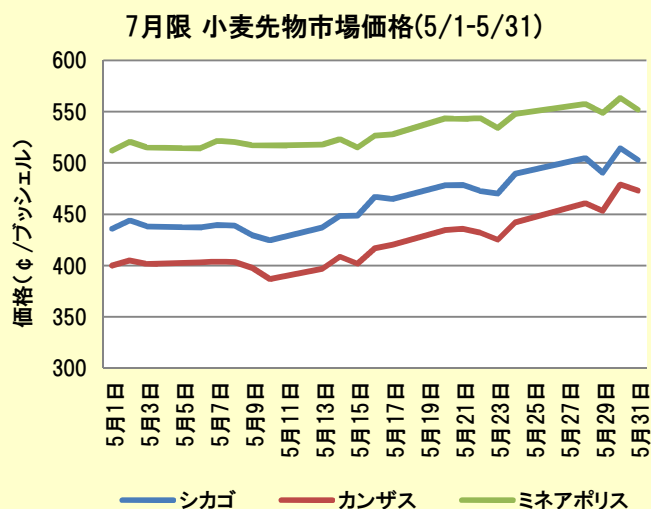
原料小麦情報

豪州の干ばつや米国中西部の長雨による作柄懸念から、相場は一転して上昇基調へ。

5/1～31のシカゴ穀物相場(7月限)は、¢ 424～515/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。4月末に直近最安値を記録した後、GW期間にはほぼ同水準で推移しましたが、中旬に入り豪州の干ばつによる小麦の作柄懸念や、米国中西部の長雨によるコーンの作付け進捗の遅れを背景に、価格は上昇に転じています。そのまま月末までは若干の下げを挟みながらも上昇を続け、2月下旬以来となる¢ 500/bu超の高値を付けました。

この降雨により冬小麦の品質にも何らかの悪影響が及ぶのではないかと懸念もあり、引き続き注視していく必要があります。GW明けまでは米中貿易摩擦の影響を受けて相場は大きく下落しましたが、直近では米中の動向による影響は極めて小さくなっており、いよいよ本格的な天候相場に突入したと言えます。

今後の冬小麦の作柄および春小麦の作付け進捗の状況如何では、さらに相場が上昇する可能性も十分考えられます。一方で「Buy the rumor, sell the fact(噂で買って事実で売れ)」の格言通り、実際の作柄への影響はさほどでもない、ということが明ら



かになれば、潤沢な世界在庫を背景にあつという間に¢ 400台前半まで下落する可能性も十分考えられます。

日本でも5月にも関わらず北海道で39℃を記録するなど、世界の天候が年々本来のものからかけ離れていっているような気がします。冬小麦、そして春小麦の収穫が終わる10月頃までは、毎日のニュースから目が離せません。

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

「粉もん」文化の街、大阪。

新元号、令和を迎えて早1ヵ月半が経ちました。5月はGWも重なりお祭りムードだった印象もありますが、少々落ち着きを取り戻し、いつもの日常に戻っている印象です。

しかし、落ち着いていると思いきや、6月末にはG20（首脳会合）が大阪で行われます。千葉にいと分かり辛いかもしれませんが、その影響で大阪府内では、大規模な交通規制などで今大変な騒ぎです。世界の首脳達も大阪のグルメに舌鼓を打つのでしょうか…？

さて、大阪と言えばやはり「粉もん」文化。製粉会社である我々としては切っても切れない地域です。そもそも大阪で小麦粉を使った料理が主流になっているのは、戦後アメリカが日本に小麦粉料理を広めようと「キッチンカー」なるものを導入した際、そのスタートが大阪だったことが要因だそうです。またこれが、今なお根付く大阪の「粉もん」文化の始まりと言われている。

その「粉もん」文化で名物の一つに数えられるのが「たこ焼き」。今や全国的にも馴染み深い食品となって

います。そして大阪では、変わり種のとこ焼き製品が数多く存在します。

例えばイカスミを配合した真っ黒なとこ焼き。「忍者」をイメージしているとの事で、大きな話題になりました。他にも糖質を抑えるため大豆粉を使用したとこ焼きや、桜エビの粉末を混ぜたピンク色のとこ焼き等々…色んなバリエーションのとこ焼きが存在しております。

また、さすが本場。とこ焼きのスイーツもあるようです。大阪・八尾市の瓢月堂さんで販売されている「たこパティエ」という商品です。これは青のりやソース、鰹節を使用してとこ焼きの味を再現しているスイーツで、最初はとこ焼きの味がするの到最后は甘く、しっかりとスイーツ感を楽しめるという、面白いコンセプトの商品です。

西の大都市と言われる大阪。面白い食品もまだまだ沢山あります。中々訪れる機会のない関東の方も大阪ご訪問の際は、色々な「粉もん」を食されてはいかがでしょうか。



新製品発売状況

イチオシ製品のご紹介

国産小麦使用ミックス「スポンジミックスGM」

今回はパウンドケーキやマフィン、マドレーヌなどを作ることができる汎用性のあるケーキ用ミックス、「スポンジミックスGM」をご紹介します。

近年の国産志向の高まりから、国産小麦の需要が増えてきています。しかし国産小麦は「安全・安心」というイメージだけでなく、国産小麦だからこそその食感的な特徴があります。それは「しっとりさ」と「やわらかさ」です。この「しっとりさ」と「やわらかさ」をより前面に

打ち出すため、スポンジミックスGMには数多くある国産小麦粉の中から厳選された銘柄を配合しました。

またスポンジミックスGMは、バターや牛乳を配合することで、よりリッチな風味を活かした製品を作ることができます。

国産小麦粉を使用した、しっとりとして口溶けが良くソフトな製品を作ることができるスポンジミックスGMを、是非一度お試しください。



製品原料情報



原料小麦について

小麦の分類

弊社千葉製粉では日々小麦を挽いて小麦粉を製造しています。そこで今号から、小麦粉の原料である小麦について、数回に分けてご説明していきたいと思っています。今回は小麦の分類についてです。

海外から輸入される小麦に関しては、「銘柄」と「等級」の組み合わせで区分され、取り引きされています。「銘柄」は小麦の性状を示すものであり、播種(=はしゅ:種まき)期、粒色、粒質、生産地域などを示す単語を組み合わせで作られています。例えば、「HRW(ハード・レッド・ウインター)」であれば、硬質・赤色・冬小麦となり、銘柄名を見れば大よその性状が分かります。この「銘柄」に組み入れられている小麦の分類は以下のようになっています。

1) 冬小麦と春小麦

小麦を栽培する季節による分類で、秋に種子を播き翌年の夏ごろ収穫するものを「冬小麦(ウインターウィート)」、春に播いて秋に収穫するものを「春小麦(スプリング)」と呼びます。

春小麦は冬の寒さが厳しい地域で栽培され、冬小麦に比べ収穫量がやや少なくなります。また、春小麦は総じて蛋白含有量が高く、パンや中華麺の加工適性に優れています。

2) 赤小麦と白小麦

粒の色合いによる分類で、褐色系のものを「赤小麦(レッドウィート)」、白色系のものを「白小麦(ホワイト)」と呼びます。また濃い褐色のものを「ダーク」、琥珀色のものを「アンバー」と言います。

3) 硝子質小麦と粉状質小麦

粒の切断面が半透明に見えるものを「硝子質小麦」、白く不透明に見えるものを「粉状質小麦」と呼びます。硝子質小麦は粒が硬く、粉状質小麦は粒が軟らかいという特徴があります。

【硝子質小麦】



【粉状質小麦】



4) 硬質小麦と軟質小麦

硝子質で粒が硬いものを「硬質小麦(ハードウィート)」、粉状質で軟らかいものを「軟質小麦(ソフト)」と呼びます。また硬質小麦に準ずる硬さのものを「準硬質小麦(セミハード)」, 硬質小麦と軟質小麦の中間のものを「中間質小麦」といいます。

一般的に硬質小麦は蛋白含有量が高く、強力小麦粉となり、主にパンや中華麺の製造に使用されます。軟質小麦は蛋白含有量が低く、薄力小麦粉となり、主に製菓用に使用されます。中間質小麦は中力小麦粉となり、日本麺(うどん等)に使用されます。

雑感

東京オリンピック開催まで450日を切り、各競技のチケット販売が開始されています。開会式は最高値で30万円と騒がれており、これはさすがに購入できませんが、せっかくの機会ですので我が家でもチケットを購入し、応援にいければと相談をしております。今月の雑感は、そのオリンピックについて触れたいと思います。

会場までは行けずとも・・・

2020年のオリンピック開催地が東京に決まった際、高齢福祉の仕事をしている私の妻は、高齢者や障害をお持ちの方など社会参加が難しい人達でも何か一緒に参加できることはないかと考え、「誰でもできるおもてなし」というコンセプトを基に、競技参加者や応援のため来日される外国の方に「和紙を使った箸置き」をプレゼントするボランティア活動を開始しました。

箸置きは、ボランティアスタッフが高齢者福祉施設やワークショップ、障害者福祉施設に出向き、作り方を説明しながら一個ずつ手作りで製作、メッセージや絵を添えて包装し出来上がりとなります(＝作り隊)。作った箸置きは、商業施設や観光協会などに運び、外国人がいらしたときにこれをプレゼントしていただいております(＝渡し隊)。

オリンピック開催までに20,200個作成(2020年開催なので)を目標にしておりますが、5月末時点で目

標までもう少しの段階までできているようです。この箸置きはオリンピックの開催中に配布するのがメインですが、今年これまでに開催された他の国際試合等でも競技者らに配布し、大変喜ばれました(私や子供達も、各施設からの箸置きの収集や、国際試合が開催される競技場までの配達のお手伝いを、微力ながらさせていただいております)。

箸置きを製作する作り隊の方々、また外国人に渡す係である渡し隊の方々は、「オリンピックに参加している」という達成感や日々のモチベーションの向上を感じておられるようです。

会場に応援に行く以外にも、オリンピックに参加する方法は色々あるようです。今後もこのようなボランティア活動に参加できればと考えております。

<A・K>



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。