

わかしお便り

Vol.

24

Wakashio Dayori

2019.8.16

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

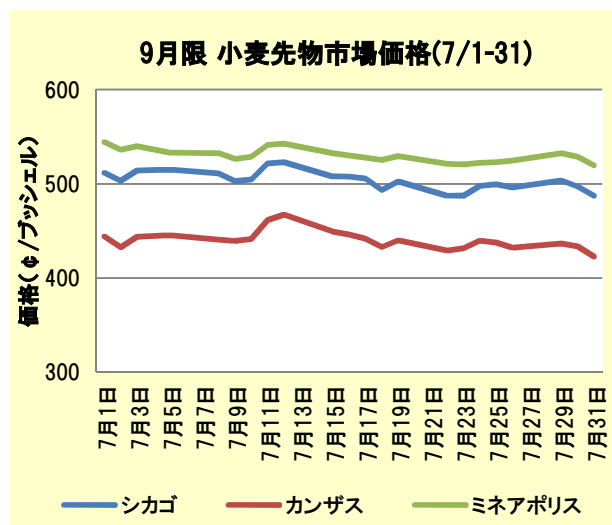


7月中旬に作柄懸念から一時値を上げるも、月全体では一定のレンジの中で推移。

7/1～31のシカゴ穀物相場(9月限)は、¢ 487～523/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。6月末から7月中旬にかけては大きな動きもなく、¢ 500～510/buの範囲での小幅な値動きでしたが、7/11～12にかけてコーン・大豆の作柄懸念から一時的に上昇しました。その後は主要産地の降雨予報によって価格は下落し、全体的には小幅なレンジの中で推移する形となっています。

先月号でもお伝えしました通り、今シーズンの小麦相場はコーンに連動するような形で上下しており、米国産小麦の作柄が見通せる状況になるまで、もう少しこの傾向が続く見込みです。

7/29USDA公表の作柄報告によると、冬小麦の収穫進捗は75%と、前年同期および過去5年平均を下回る数字となっているようです。日本向け産地であるワシントン、オレゴン、アイダホ、モンタナ各州の収穫は平年より1週間ほど遅れており、品質状況が分かるのはもう少し先になりそうです。春小麦についてはノースダコタ州で土壌水分が不足しており、作柄がやや悪化していますが、全米的には大きな懸念にはなって



いないようです。

国内産麦については、関東では春先の霜害の影響で収量の減少が懸念されていましたが、その後新たに伸長した穂にも実が付いたことや、登熟期～収穫期にかけて天候が比較的良好であったことを受けて当初見込み並みの数字となりそうです。北海道でもいよいよ、令和元年産小麦の収穫が始まります。去年は天候不良により大幅な減産となった国内最大産地ですが、今年は良い作柄であることを願っています。



“ちばふん” 目線で最近の食品市場をご案内

暑い夏の強い味方、乾麺。

冷夏と思われた今年の夏ですが、梅雨が明けてみたら例年通り(地域によっては例年以上)の暑さとなっております。皆さま体調は崩されていないでしょうか？この先もまだまだ暑い日が続くようですので、くれぐれも体調管理にはお気を付け下さい。

さて飽食の時代といわれる現代社会、いわゆる「フードロスの削減」という課題は、国や自治体はもちろんのこと、各企業や個人としても取り組んでいかなければならない全世界的なテーマかと思います。我が家におきましてもこの難題に積極的に取り組んでおり、冷蔵庫の食品在庫は節電も兼ねて必要最小限に抑えております。。

先日ある休みの日、自宅で昼食をとろうとしたところ、冷蔵庫を開けると見事に食べるものがないということがありました。そんな時の心強い味方が、そう、「乾麺」です。自宅で乾麺を茹でて食べるのはそう多くはなく、年間でも数回程度なのですが、手延べ素麺を茹でて食したところ妻も子供も箸が止まらず(久し振りで美味しく感じた?)一気に完食してしまいました。特に冷や麦や素麺などは茹で時間も短く、薬味や調味料を添えるだけで手軽に食べられる食品であると、改めて認識しました。

食べ方のバリエーションも豊富で、インターネットで「乾麺」「食べ方」といったキーワードで検索すると、今日にも試してみたいくなるようなレシピが山ほど出てきます。暑い夏を乗り切るのにぜひ、乾麺をご家庭でご活用頂ければと思います。その際はぜひ弊社「菜の里シリーズ」の乾麺を御用命ください！



新製品発売状況

イチオシ製品のご紹介

麺の色へのこだわり「花象スーパーリンドウ」

うどんについて色の観点から少しお話をしたいと思います。

うどんの色は一般的に小麦粉に含まれる灰分(ミネラル)や酵素に影響されます。一方で小麦の粒は、中心部から表皮に近づくほどこの灰分や酵素が多くなり、作るうどんの色も黒くなります。つまり小麦のどの部分から採った粉かで、うどんの色調が決まります。

今回はその「色」に特にこだわった製品「花象 スーパーリンドウ」をご紹介します。

小麦の中心部を選択的に採り集めることで、一般的なうどん用粉に比べて灰分値が低く、うどん用粉としては業界最高レベルの品質を実現いたしました。くすみがなく、明るく冴えた色調と変色の少なさが特長で、きめ細かくなめらかな最高級うどんができます。生麺、茹で麺等に最適であり、特に色調にこだわりたい方におすすめの一品です。



製品原料情報



原料小麦について

アメリカ産小麦

アメリカの小麦生産地は全米中に広がっており、その中でも一番の主産地はグレートプレーンと呼ばれるカンザス州を中心とした中央部になります。一方日本向けの小麦はアメリカ北西部のオレゴン州ポートランドやワシントン州シアトルといった西海岸の港から輸出されるため、日本向け小麦は主にアメリカ北西部で生産されたものとなっています。

小麦の銘柄としては硬質小麦から軟質小麦まで様々なものが生産されていますが、ここでは日本が輸入している銘柄についてご説明します。

ハード・レッド・スプリング

大平原北部のモンタナ、ノースダコタ、サウスダコタ、ミネソタの4州で生産されている硬質の赤色春小麦を「ハード・レッド・スプリング」と呼びます。ただし、日本向けの小麦を生産している地域は、北西部のモンタナ、ノースダコタが中心となります。

年間の生産量は1,200～2,000万トンをあり、蛋白質含有量はアメリカ産小麦の中では一番高く11～18%程度で、中心値としては13～15%のものが多くなっています。

このハード・レッド・スプリングは硝子率(硝子質小麦の含有率)によって3つの副銘柄に分けられ、多い順に「ダーク・ノーザン・スプリング」、「ノーザン・スプリング」、「レッド・スプリング」と格付けされます。日本は、「ダーク・ノーザン・スプリング」または「ノーザン・スプリング」のNo. 2以上の等級で、蛋白質含有量が14%以上のものを輸入しています。

アメリカ産小麦の中では製パン性が最も優れていますが、品質のばらつきが大きいため、日本では品質がより安定しているカナダ産小麦と組み合わせてパン用粉の原料として使用しています。また他の銘柄と組み合わせて、中華麺用粉の原料としても使用しています。



ダーク・ノーザン・スプリング(DNS)



いよいよ夏となり、暑さが堪える季節がやってまいりました。厚生労働省では、「STOP！熱中症クールワークキャンペーン」を展開し、職場での熱中症予防のための取り組みを進めています。職場における熱中症で亡くなる人は、毎年全国で10人以上、4日以上仕事を休む人は400人を超えており、熱中症予防対策の重要性をあらためて感じます。

熱中症予防対策～製粉工場の取り組み

この時期の製粉工場内は40℃近い温度となるため厚生労働省の「熱中症予防対策マニュアル」を参考に、熱中症予防対策に取り組んでいます。

1. 熱中症を生じやすい条件

- (1) 環境・・・①高温・多湿、②発熱体から放射される赤外線、③無風な状態
- (2) 作業・・・①初日から身体への負荷が大きい作業
②長時間作業、③連続して行う作業
- (3) 人・・・・通気性や透湿性の悪い衣服での作業

2. 熱中症予防対策

(1) 作業環境管理

- ①作業する場合はWBGT指数計で作業環境を管理すること(天候や作業現場の状況が変化するため、測定場所・時間等を考慮してこまめに測定)



WBGT指数計



冷却物品(ヒヤロン等)



業務用扇風機



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。