

わかしお便り

Vol.
25

Wakashio Dayori

2019.9.17

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

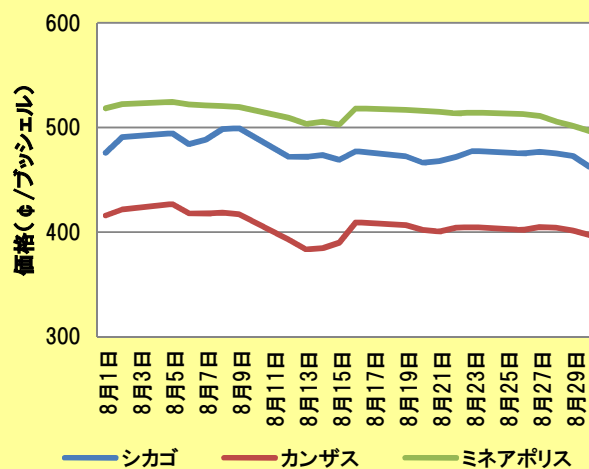
小麦相場は引き続き軟調な値動き、一方で春小麦の収穫は遅れ気味に推移。

8/1～31のシカゴ穀物相場(12月限)は、¢ 500～463／ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。7月中旬以降の下落の流れを引き継ぎ、8月末まで大きな上昇局面を迎えることなく、ほぼ一方的に値を下げる結果となっています。

米中間の貿易摩擦は一向に落ち着きを見せることなく、いまだに両国間の関税圧力が強まっています。この影響を受け、米国の穀物関連企業の株価の値下がりや、日本政府の米国コーン追加輸入の発表など、米国穀物を取り巻く話題には事欠かない、不安定な状況が続いています。

8/23にUSDAが公表した作柄報告によると、冬小麦の収穫は96%まで進んでいるようですが、前年同期の進捗は100%でしたので、前月同様前年を下回る状況となっています。日本向け産地であるワシントン、オレゴン、アイダホ、モンタナ各州の品質状況が分かるのはもう少し先になりそうです。また春小麦の収穫進捗は38%と、こちらも前年同期の75%から大きく遅れている状況です。特にノースダコタ州での遅れが

12月限 小麦先物市場価格(8/1-8/31)



顕著で、前年同期74%に対し34%となっています。春小麦の収穫の遅れは霜によるダメージのリスクが高まるため、今後も注意が必要です。

国内産麦は先月号でもお伝えしました通り、関東では県ごとに若干のばらつきはあるものの、概ね当初計画並みの収量に着地できる見込みです。また最大の産地である北海道についても、昨年は登熟期の天候不良により全道で大幅な減産となりましたが、今年は計画を上回る収量が予想されています。



“ちばふん” 目線で最近の食品市場をご案内

9月、中秋の名月を彩る日本の食文化…

日中はまだ暑い日が続いていますが、早いもので今年ももう9月、すでに1年の3分の2が終了し、徐々に年末、そして新年が近づいてまいります。

さて9月と言えばやはり中秋の名月、いわゆるお月見の季節です。今年の中秋の名月は9月13日でした。この時期には毎年、色々な店舗が月を模した商品を出すのが定番となっています。

例えばお月見の定番商品「月見団子」。あのもちもち感、この季節にはなぜか食べたくなるものです。そんな月見団子、イメージするのはやはり白い団子が三角形に積み重なっているものかと思います。しかし一口に月見団子と言っても各地域によって形態がいろいろと異なる事はご存知でしょうか？

関西の方では白い団子をあんこで包んであるものが主流だそうです。まるで伊勢名物の「赤福」のようなイメージですね。白い団子は月をイメージしていますが、あんこで包むことで雲がかかっている月をイメージしているという説もあります。他にも名古屋では白一色ではなく三色の「しずく型」の団子が主流とのこと。中国・四国方面では串に刺さっている団子を使用すること多いとか…。特に特徴的なのが沖縄県。なん

と団子ではなく、もちに小豆をくっつけた「ふちゃぎ」というものを食べる習慣があるそうです。

では製粉会社の一員として皆さまにお勧めしたい中秋の名月のメニューを一つあげるとしたら、これも定番ですが、やはり「月見うどん」でしょうか。あつあつのうどんに生卵をトッピングすることで月を表現する…単純ではありますが、卵と一緒にすることで味もまろやかになり、お月見の季節以外にも一年を通じて愛されている定番メニューかと思います。

他にも「月見パン」という商品も様々な形のものが作られています。月を模した卵を使ったパンや、うさぎをかたどったパン等、様々な形でお月見の季節を盛り上げています。ちなみに月＝うさぎというイメージは、単純に月面のクレーターがうさぎが餅をついているように見えるという説もありますが、インドの神話がモチーフになっているとする説もあるようです。

お月見は昔々からの定番イベントではありますが、近年盛り上がりを見せているハロウィンやイースターにも負けない盛り上がりを見せる日も、もしかしたら将来来るかも知れませんね。



新製品発売状況

イチオシ製品のご紹介

甘さ控えめ、国産小麦粉を使用した 「スポンジミックスBD」

今号のイチオシ製品は「スポンジミックスBD」をご紹介します。

日本全国各地のいわゆる「おみやげ菓子」にも、国産小麦粉を使用したものが増えてきています。「国産小麦粉使用」という表示が、安全・安心というイメージに敏感な消費者の目を引くだけでなく、外国産の小麦粉と比べて国産小麦粉を使用した方がお菓子の食感により“しっとり感”を付与することができるという特長もあります。

スポンジミックスBDは、国産小麦粉をベースに甘さを抑えたタイプの焼き菓子用のミックス粉で、焼きドーナツやパウンドケーキ、マフィン、マドレーヌなどを簡単に作ることができる製品です。練り込みやトッピングもしやすい生地のため、工夫次第で様々なバラエティ商品を作ることができます。

国産小麦粉を使用した、甘さ控えめでしっとりと口溶けのよい製品が作れるスポンジミックスBDを、是非一度お試しください。



製品原料情報



アメリカ産原料小麦について

＜アメリカ産小麦＞

アメリカの小麦生産地は全土的に広がっており、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です。しかし日本向けの小麦は主に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近辺の港から輸出されているため、小麦の産地としてもアメリカ北西部産のものが主体となります。

アメリカ国内で生産されている小麦銘柄は硬質小麦から軟質小麦まで様々なものがありますが、ここでは日本が輸入している銘柄について順次ご紹介してまいります。

＜ハード・レッド・ウインター＞

中部大平原（グレートプレーン）のほぼ全域で生産されている硬質の赤色冬小麦を「ハード・レッド・ウインター」と呼びます。ただし、日本へ輸出している地域は、北西部のモンタナ州が大半を占めています。

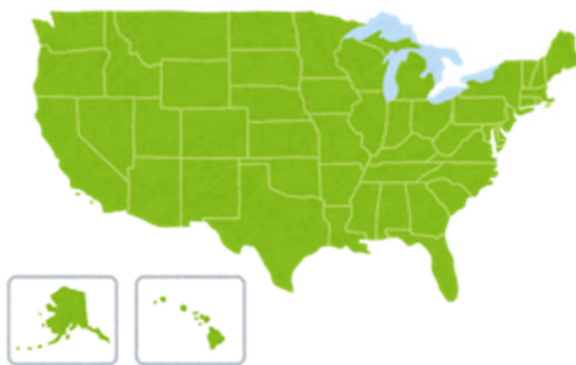


ハード・レッド・ウインター(SH)

年間の生産量は2,000～3,000万tで、アメリカでは生産量が一番多い銘柄です。生産地域が広範囲にわたり、土壌や気象条件に差があること、また州によって品種も異なるため、品質の差が大きくなります。ただし日本向けはモンタナ州産が大半で地域も限られているため、品質の差は全体より小さくなっています。

蛋白質含有量は10～15%くらいまで幅がありますが、日本へは11.5%～13.0%の蛋白質を含む「セミハード(SH)」に格付けされたものが輸入されています。

日本では準強力粉の原料として、他の硬質小麦と配合して使われることが多く、主に中華麺用粉の原料として使用されています。アメリカでは広くパン用に使用されていますが、同じくアメリカ産小麦である「ダーク・ノーザン・スプリング」の方が製パン性に優れており、日本ではこちらをパン用に使用することが多いため、この「セミハード」はパン用小麦粉としては少量配合する程度となっています。



台風15号で被害にあわれた方には心よりお見舞い申し上げます。9月に入り朝は秋らしさを感じる気温となりましたが、皆さま体調を崩さずお過ごしでしょうか。今年7月の天気は曇りや雨が多く、8月に一転して猛暑…といった印象で、冷夏だったのか酷暑だったのか判断に迷います。

地元の名所！？

日照不足の影響なのか、実家でやっていた家庭菜園のプチトマトの収穫率(歩留り)が非常に悪く、毎年食べきれず駄目にしていたのが、今年はトマトをスーパー等で買って食べるというお財布には優しくない年になりました。主婦の方は洗濯物が乾かず困りませんでしたか？仕方なく近所のコインランドリーに通い乾燥機で洗濯物を乾かしたのではないのでしょうか。昨年のように酷暑も困りますが冷夏も困りもので、これも地球温暖化の影響なのか私たちが子供の頃に過ごした夏と大きく違っていると感じた夏でした。

さて以前、わかしお便り17号の雑感で神社・仏閣巡りについて書きましたので、今回は親戚が結婚式を執り行った神社について記述することを考えていましたが、残念ながら4月以降諸事情により神社・仏閣に参拝出来ていないので、今号では別のことを書かせて頂きます。

現在私が住んでいる江戸川区平井は、JR総武線の新小岩駅と亀戸駅の間に位置しています。これと言って歴史的で有名な建造物なども無く、大きく目立つものと言えば一級河川の荒川と中川があるくらいでしょうか。まず荒川は河川敷が綺麗に整備されており、少年野球が非常に盛んです。花壇や公園・トイレもあるので、天気の良い休日は人で賑わいます。

私も天気の良い休日は年に何度か河川敷の芝生を

散歩しています。子供が保育園に通っていた頃は鬼ごっこやドッジボールなどをやりました。転んでも芝生なので怪我をする心配がなく今でも良い遊び場です。

次に平井には一級河川の中川から分かれて全長6.68kmの旧中川という河川があります。合流点から約3kmのところに「ふれあい橋」があり、この橋のたもとでは毎年終戦記念日の8月15日に「灯籠流し」が行われます。小学6年生になる子供も「灯籠流し」を毎年楽しみにしており、学校から配布される灯籠に絵や願いごとを書いて組み立て、同級生の友人たち数人と流しに行きました。テレビも「灯籠流し」の取材に毎年来ており、周りにいた数人の子供にインタビュー取材をしていました。

この旧中川に掛かる「ふれあい橋」ですが、テレビドラマの撮影にもよく使われる場所です。

現在放送されている医療・警察関係のドラマでも使われていました。スカイツリーも良く見える場所なので夜のライトアップを見るには隠れたスポットだと思います。

良く考えると平井にも少しは有名な場所があるのだなと思った次第です。

つまらない話でしたが最後までご高覧頂きまして有難うございました。

(シマ)



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。