

わかしお便り

Vol. 26

Wakashio Dayori
2019.10.17

この度の台風にて被災された方々におかれましては、心よりお見舞い申し上げます。
一日も早い復旧をお祈り申し上げます。

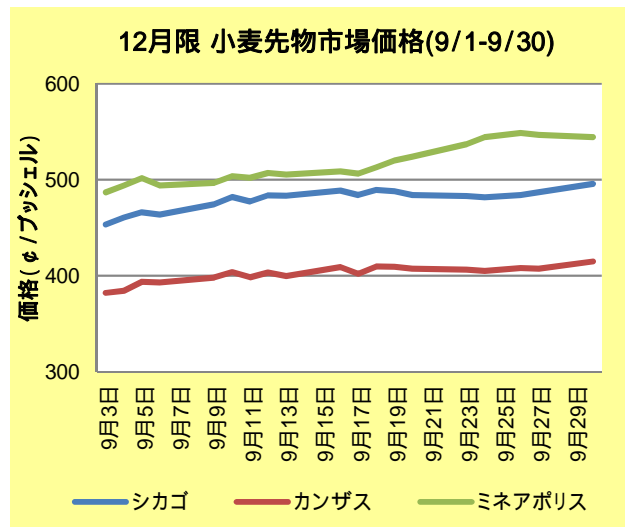
CONTENTS 原料小麦情報……シカゴ市況、麦価・粉価動向など
市場トレンド情報……‘ちばふん’目線で最近の食品市場をご案内
新製品発売状況……イチオシ製品のご紹介
製品原料情報……原料小麦について
雑感



小麦相場は先月までの値動きから一転して底打ち感、北米春小麦と豪州に注目。

9/1~30のシカゴ穀物相場(12月限)は、¢454~496/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。先月までの下落基調から一転、月末まで大きく値を下げることなく¢500近くまで上昇しました。豪州の小麦作柄懸念や米国内のコーン収穫進捗遅れ、中国による米国産大豆買付け等が材料となったようです。加えて9/14に発生したドローンによるサウジアラビアの石油施設攻撃のニュースにより原油価格が高騰、こちらも穀物相場上昇の材料となっています。為替も月末には\$1=108円まで上昇しており、輸入麦の価格にも底打ち感が出てきそうです。

9/30付のUSDA作柄報告によると、春小麦の収穫は90%と、この時期でもまだ収穫が完了していません。特に日本向け小麦の産地であるモンタナ、ノースダコタ州の進捗は降雨の影響によりそれぞれ84%、89%と大きく遅れています。9月下旬には北部地域において例年より早い降雪があったとの報道もあり、品質の低下と格落ちによる供給量の減少が懸念されて



います。

豪州については昨年の干ばつから引き続き今年も降雨が少ない状況が続いています。現時点で生産の見通しを立てるのは少々早い気もしますが、このまま雨が降らない天候が続くと、昨年に続き2年連続の減産も有り得そうです。

いずれにせよ現状小麦相場に関してはあまり良い材料が見当たらないため、その他外部要因も含めこの先はやや上目線になりそうです。

小麦粉価格改定のお知らせ

輸入小麦の政府売渡価格が2019年10月1日より5銘柄平均で 8.7%引き下げられたことに伴い、業務用小麦粉の特約店向け仕切り価格の改定について、10月16日付で特約店に対し下記の通り通知致しました。

記

1. 改定額

| | |
|--------------|------------------------|
| 強力系小麦粉 | 130円 / 25kg 当り |
| 中力系・薄力系小麦粉 | 100円 / 25kg 当り |
| 国内産小麦100%小麦粉 | 30円 / 25kg 当り(一部銘柄を除く) |

(上記改定額には消費税は含まれておりません)

2. 改定時期

2020年1月10日(金)弊社出荷分より

以上



秋野菜を食べましょう！！

最近少しずつ過ごしやすいい気候になってきましたが、読者の皆さまは夏の疲れが出てきていませんか？夏の間に冷たいものばかりを食べたり飲んだりしていると、内臓に疲れがたまってしまいます。寒い季節になる前に、しっかりケアをしたいものです。

そこで今回の市場トレンド情報では、体をいたわる食材、秋の根菜類についてご紹介します。

秋に旬を向える根菜類は、この時期により多くの澱粉や糖を蓄え、栄養価も高くなり、食味的にも美味しい季節となります。その中から今回はレンコンとサツマイモをご紹介したいと思います。

レンコンは薄切りにしてサラダで頂くと、シャキシャキとした食感が楽しめます。この場合、比較的柔らかい芽に近い節を選んで調理することがポイントです。

次に寒くなってくると恋しくなるのが焼きイモです。サツマイモはホクホクした食感の紅あずまや、しっとりした食べ口の安納芋などが有名です。オーブンを使うことで、ご家庭でも美味しい焼きイモが簡単に調理できます。

栄養的にもイモ類には食物繊維が豊富に含まれており、弱った胃腸の保護をしてくれます。またビタミンCが風邪の予防に、カリウムが高血圧抑制に効果があると言われていています。

これらの根菜類と弊社のミックス粉で天ぷらやから揚げを作ってくださいと、各素材をより美味しく召し上がれるかと思います。

さあ、皆さまも根菜類を食べて体調を整え、冬に備えましょう。

新製品発売状況



つけ麺用粉「花象 千羽龍」

茹で上がった麺を水で冷やして食器に盛り、別添のつけ汁につけて食べる『つけ麺』。今号ではこの『つけ麺』に最適な麺用粉、「花象 千羽龍」をご紹介します。

『つけ麺』は流水で麺を冷やして締めてあるので、一般的なラーメンよりも麺自体の風味や歯応えを楽しめます。また季節に左右されることなく年間を通じて食されており、つけ汁のバラエティが多いことも特長です。

「花象 千羽龍」は、うどん用中力小麦粉と中華麺用準強力粉を当社独自の配合比率でブレンドした、つけ麺専用粉です。うどんのようなモチモチとした食感の中にも噛みごたえのある粘弾性を感じられるように設計されています。小麦の風味をしっかりと感じ、スープ乗りも良く、あっさり味から濃厚系まで合わせることのできる汎用性の高いつけ麺が製造できます。

是非一度、この「花象 千羽龍」をお試ください。よろしくお願いたします。



製品原料情報



アメリカ産原料小麦について

<ウエスタン・ホワイト>

太平洋岸北西部の港にあるターミナル・エレベータで「ソフト・ホワイト」と「ホワイト・クラブ」を混ぜ合わせて「ウエスタン・ホワイト」が作られています。「ウエスタン・ホワイト」は輸出専用の副銘柄で、規格上はそれぞれの小麦が10%以上混合されていることとなっていますが、「ホワイト・クラブ」の生産量は少ないため、混合比率の大半は「ソフト・ホワイト」が占めています。

「ソフト・ホワイト」「ホワイト・クラブ」の両銘柄とも、ワシントン、オレゴン、アイダホの3州で生産されている軟質の白色冬小麦ですが、品種が全く違うため分別して流通されています。

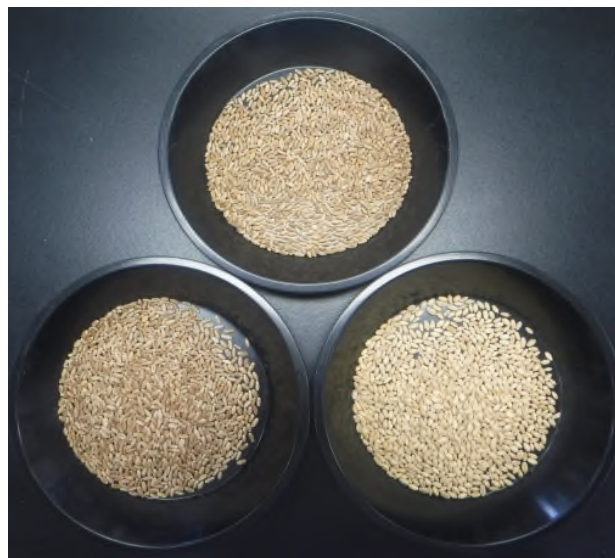
「ソフト・ホワイト」は普通小麦品種ですが、「ホワイト・クラブ」はクラブ種に属しています。「ホワイト・クラブ」は「ソフト・ホワイト」より蛋白質含有量がやや少なく、製菓適性に優れています。

日本では薄力粉の原料として使われており、薄力粉のほとんどは「ウエスタン・ホワイト」で作られています。

生育期間中の降雨量によって蛋白質含有量が変動し、雨が少ない年は蛋白質含有量が高くなります。



ウエスタン・ホワイト(WW)



左:DNS、中:SH、右:WW

暑さが和らぎ、過ごしやすい季節となりました。秋を感じる今日この頃です。季節の変わり目ということで体調を崩されてはいないでしょうか。また、大型台風が猛威を振るい、被災された方もいらっしゃるのではないのでしょうか。この場を借りてお見舞い申し上げます。

人それぞれに「秋」・・・

「秋」と言えば、皆さまは何を思い出すでしょうか。気温が下がり、湿気が少ないこの季節は物事に集中するのに適した季節とされています。アンケートによると社会人では「食欲の秋」と答える方が多いようです。美味しい旬の食材が多いため、ついつい食べ過ぎてしまう季節ですね。小麦粉製品の売り上げアップにも期待です。

体を動かすことが好きな私はもっぱら「スポーツの秋」です。スポーツと言えば、アジアで初開催となるラグビーワールドカップ2019は日本の劇的な活躍もあり大変な盛り上がりを見せ、プロ野球ペナントレースが終わりを迎え、2020オリンピック・パラリンピックの出場有力選手の情報がメディアを賑わす等、話題に事欠きません。これらに触発されて体を動かしてみようと思われている方も多いのではないのでしょうか。

私はといえば、体力の衰えを感じ一念発起して1年前からトレーニングジムに通い始めました。トレーナーもほとんどいないような小さなジムですが、トレーニングマシンは一通り揃っており、十二分に筋肉を追い込めます。疲労感とともにやり切った達成感や充実感を感じることができます。これはトレーニング中に分泌される複数のホルモンの作用によるものようです。

代表的なものは「テストステロン」と呼ばれるホルモンで、いわゆる「やる気ホルモン」とも呼ばれる物質です。筋肉の成長を促す作用があり、脳の働きを促進して集中力や記憶力、判断力を強化し、老化を抑制する効果があります。他にも「ドーパミン」や「セロトニン」など、幸福感・やる気・快感といった気分や感情に作用するホルモンも分泌され、不安感を軽くする効果があるそうです。アメリカの精神医学専門誌にも筋力トレーニングが鬱病の発症や症状の緩和に役立つという論文が発表されています。無理をして筋肉モリモリになる必要はありません。週に1~2回、継続的にトレーニングすることが大事とのことです(私はデッドリフトで腰を痛めました)。

体を整え、心もリフレッシュできる運動はどの世代の方にもおすすめです。運動習慣をつけることで、メタボやロコモの解消にもなります。自分に合った運動方法を見つけ、始められる秋になるといいですね。

(A.T)



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。信頼できるとさ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。皆様に未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、引き続き宜しくお見舞い申し上げます。