

# わかしお便り

Vol. 27

Wakashio Dayori  
2019.11.15

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

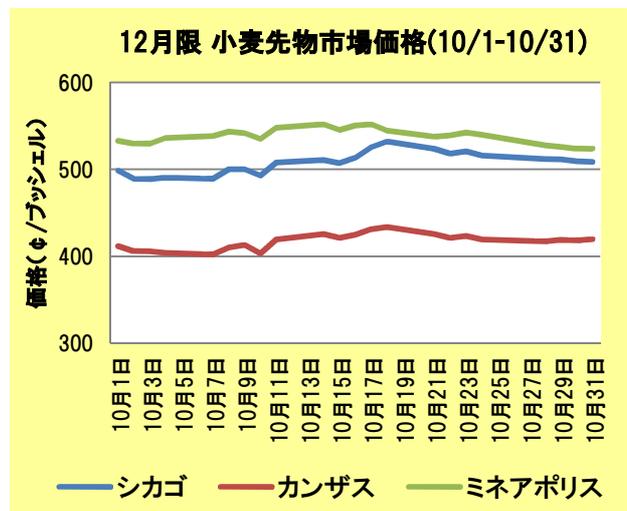


## 小麦相場は中旬までは先月に引き続上昇も一服感。今後はより不安定になる見込み。

10/1~31のシカゴ穀物相場(12月限)は、¢ 489~532/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。先月から続く米国コーンの収穫進捗遅れや春小麦の品質懸念等に加えて、投機的な買いが入ったことにより相場上昇の流れは変わらず、18日には¢ 532の高値をつけました。

その後はUSDAの小麦需給報告において米国内・世界の期末在庫がいずれも予想を上回る数字となったことを受けて、月末にかけて緩やかに下落しています。寒波の襲来により米国冬小麦の作付けが遅れるとの見方もありますが、この先はファンダメンタルに関する材料も少なくなり、他の穀物や外部市場に連動して上下する不安定な相場になることが予想されます。

豪州については依然として干ばつ傾向が続いており、昨年が続いて大幅な減産になることが予想されます。昨年は日本麺用小麦の産地である西豪州については比較的順調な生育でしたが、今年は西豪州でも



減産となりそうです。昨年までの在庫が比較的潤沢なため供給自体には大きな問題はなさそうですが、価格や品質に影響が出ることが予想されます。

国内の府県産麦の産地では播種作業はこれからが最盛期になりますが、北海道ではすでに完了しています。一部作業の遅れはあったものの、昨年と同様に暖かい秋となっており、例年より生育が進んでいる地域もあるものの概ね順調とのことです。

# 市場トレンド

## 情報



### いざという時に備えて…

10月に日本各地を襲った台風、大雨被害。過去水害を参考にして作られた堤防や橋げたが大きな被害を受け、未だに避難所での生活を余儀なくされている方もいらっしゃいます。心からお見舞申し上げます。

「日本の歴史は治水の歴史」とも言われていますが、各地で堤防決壊のニュースが入るたびに、長い歴史の中で少しずつ状況が変わってきていることを再確認させられます。

ニュースや新聞等で早くから発表されていたので「電気、ガス、水道が止まったら…」と不安に駆られ、台風の上陸直前に近所のスーパーに行ってみたところ、食品類はほとんど品切れの状態でした。もちろん台風に乗っての買い溜めによるものですが、食品工場は動いていても交通網が寸断されているので配送が滞り、各店舗への供給が追いつかなかったようです。結果的に日頃の食事のための買い物にすら支障が出る状況となってしまいました。

古くから「備えあれば憂いなし」という言葉がありますが、歴史上も数多くの地震、台風の記録がある日本には欠かせない言葉だと感じております。

食品類の買い溜めに関してはやはりインスタント食品の販売数量が多いようですが、簡単に調理できることが売りのインスタント食品でも喫食するためには水と熱源が必要な場合も多く、電気、ガス、水道が寸断されてしまった場合を想定した備えも必要不可欠かと思えます。最近では缶に密閉保存されたパン等もあり、調理不要で食べられるため便利です。また昔からある非常食の代表選手としては、やはり「乾パン」を挙げる方も多いのではないのでしょうか。

一般に乾パンのイメージは「パサパサして食べにくい」「味がそっけない」といったところでしょうか。しかし乾パンには意外にもカルシウムが豊富に含まれており、乾パン200gで牛乳400mL相当のカルシウムを含んでいます。被災状況下の生活ではストレスが溜まることは必至。カルシウムを効率的に摂ることでイライラを軽減する効果が期待できます。適度な水分と一緒に摂取すれば胃の中で膨れるので満腹感を得られますし、薄味になっているので食べ飽きないという特長もあります。

しかしどんなに保存性が良い乾パンでも賞味期限はあります。期限が近くなってしまう乾パンを普通に食べても味気ない…皆さんも考えていることは同じようで、インターネット上では様々な乾パンレシピが提案されています。バターと砂糖で煮詰めたキャラメリゼ風、砕いてケーキのクッキー土台としての活用、単純にチョコと挟んで…等々、皆さん工夫されているようです。

何が起こるか分からない昨今、「備えあれば憂いなし」の心を大事にして平時には美味しく、有事には頼りになる備蓄をしていきたいものです。



# 新製品発売状況



## パン用粉「BONGERMER(ボンジェルメ)」

千葉製粉の今年の新銘柄、ハードロール用粉「BONGERMER(ボンジェルメ)」をご紹介します。この「BONGERMER(ボンジェルメ)」は、『濃厚な味わいとそそる香り』を特徴としており、バゲットなどの直焼きパンをはじめ、クロワッサンなどに旨味や香りを付与することができます。

この「BONGERMER(ボンジェルメ)」を開発するにあたり、私たちはパンの美味しさをとことん追求した製品を開発すべく様々な市場調査を行い、その結果消費者に特に好まれる『コク』をテーマとした小麦粉を開発することといたしました。

ところで『コク』とはどういう味なのでしょうか？『コク』＝味の濃さではなく、たとえ味が濃くても、甘味や塩味などある一つの味が突出している食品では『コク』は感じられないそうです。例えば大量の砂糖を溶かした水を飲んでも甘ったるいだけで、『コク』は感じません。『コク』とは、濃厚感や持続性、広がりのある味わいのことで、風味や食感などのさまざまな要素が複合的に重なって生じるものと考えられています。

私たちはパンで『コク』を出すために、原料小麦を厳選し製粉方法を見直すことで、パンに『適度なコクと旨味』を付与できる小麦粉の開発に成功しました。荷姿は、女性や省スペースでも扱い易い10Kg袋。味わい深いパンを目指すパン屋さんにぜひお使いいただきたい製品です。

**BONGERMER**  
ボンジェルメ

「濃厚な味わいとそそる香り」  
～Ash0.55の国産小麦粉で製品に存在感を～

Hanazo

# 製品原料情報



## カナダ産原料小麦について

カナダの小麦は西部の平原3州と呼ばれているアルバータ州、サスカチュワン州、マニトバ州で主に生産されており、その3州でも北部は凍土地帯であるため、比較的南部のアメリカ産春小麦生産地域に近い地域で生産されています。

日本向け小麦はカナダ南西部のバンクーバー港より輸出されているため、カナダ産小麦の中でも品質が良い南西部地域のものが主体となっています。またカナダ穀物局による等級区分や管理が行き届いているため品質レベルが高く、安定しています。日本へは以下の2銘柄のうち、上位等級のみが輸出されています。

### 1. カナダ・ウエスタン・レッド・スプリング

カナダ西部平原州で生産されている硬質の赤色春小麦で、頭文字を取って「CWRS」と呼びますが、

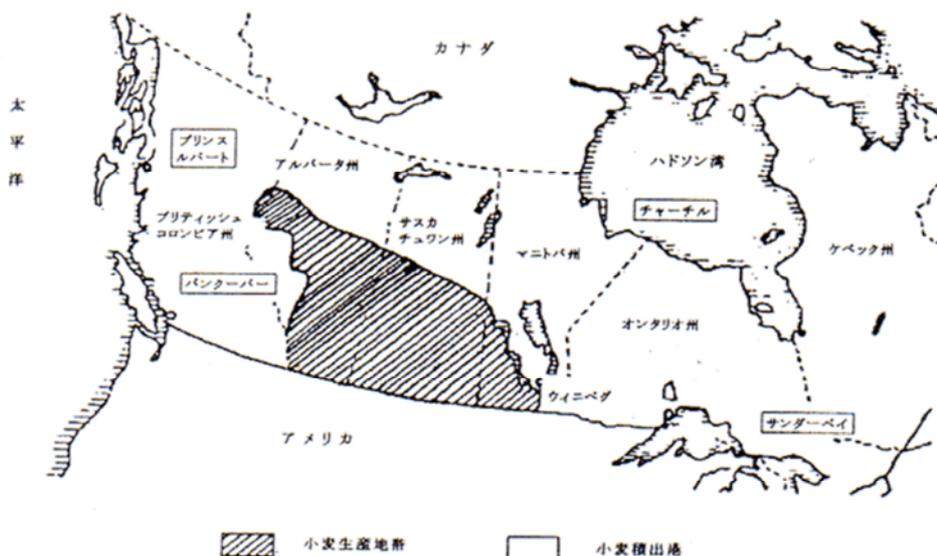
日本はNo. 1等級のみを輸入しているので通称「1CW(ワン・シー・ダブリュー)」と呼んでいます。

カナダでの小麦生産は、マニトバ州ウィニペグ市近郊で春小麦を生産したことから始まっており、以前は「マニトバ小麦」と呼ばれていました。春小麦なので、雪解け後の4月から5月頃に種を播き、8月から10月頃にかけて収穫します。

「CWRS」はパン用として使用されることが多く、世界的に高い評価を得ています。また、検査や管理が行き届いており、品質のばらつきが小さいため、同じ硬質春小麦であるアメリカの「ダーク・ノーザン・スプリング」よりその点では優れていると言えます。

### 2. カナダ・ウエスタン・アンバー・デュラム

主にパスタ用の小麦です。千葉製粉では使用していません。



[出典] 図：製粉振興会—小麦粉のおはなし—小麦粉の用途別生産量 <http://www.seifun.or.jp/>

この度の一連の台風、および大雨にて被災された方々には、心よりのお見舞いを申し上げます。一日も早い復旧・復興をお祈りいたします。またいよいよ冬も近くなり、寒く感じる日が多くなってまいりました。本紙読者の皆様におかれましては、風邪などひかれぬようご自愛ください。

## 一年の終わりに向けて

今回、当欄の執筆を仰せつかり、『千葉・房総での自転車ロードレース大会』の参加報告を掲載しようと考えておりましたが、先般の大雨・台風による影響であえなく開催中止となってしまいました。そこで今回は趣向を変えまして読書の話など・・・

私は今、中世モンゴル帝国を築き上げた初代チンギス・ハンを主人公とした歴史小説「チンギス紀（北方謙三著）」を読んでおります。これまでも北方謙三の「中国-三国志」「日本-南北朝時代」「日本-幕末」を題材とした小説を読んでいます。三国志モノにおける「新興国（魏）の曹操が現王朝（漢帝国）を打倒し新たな時代を切り開く」といった物語や、南北朝モノであれば「南朝側に立った楠正成等の英傑が一つの夢・国を作り上げる」といったような、一人の人物の生き様が描かれているストーリーは大変読み応えがあります。どの題材でも主人公の前に立ちはだかる政敵・ライバルは強大ですが、世の流れに逆らいつつも自分の志を高く持ち、他者を惹き込み新たな時代を切り開いていく主人公とその英雄談はとても魅力的です。

飛躍して私個人の話になりますが、日々の仕事の中でも現状を打破するために大きなエネルギーが必要と感ずることが増えてきました。本を読むことで歴史上の英雄と気持ちを通わせて、少しでも自分自身を奮い立たせられれば、と思っています。

11月も中旬に差し掛かり、今年も残りわずかですが、2019年のラストパートも頑張りましょう。

（筆者：東京臨海高速鉄道（通称りんかい線）

乗り入れ鉄道を経ての埼玉県終着駅は？）

