

# わかしお便り

Vol. 30

Wakashio Dayori  
2020.02.18

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
- 千葉製粉関連情報
- 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

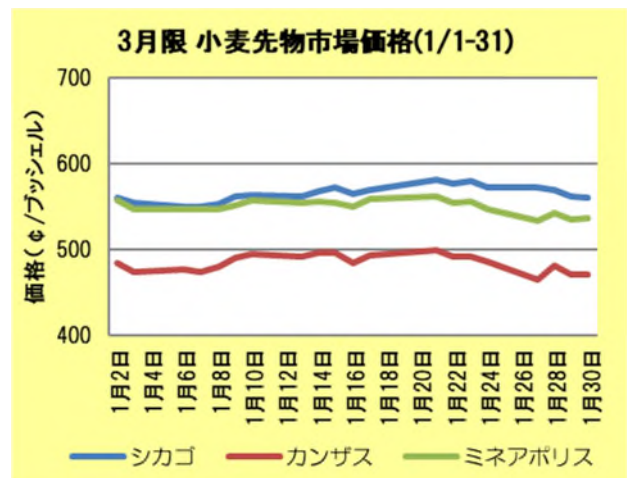


## 引き続き供給懸念により価格は上昇するも、中国の新型肺炎の感染拡大で後半は下落。

1/1～31のシカゴ穀物相場(3月限)は、¢550～582 / ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。年初には米軍がイラン革命防衛隊の司令官を殺害したとの報道により、中東情勢不安による相場の下落が見られましたが、その後の両国の緊張緩和や、欧州や黒海周辺諸国の生産見通し引き下げにより米国産小麦の輸出が増えるとの見方から買いが入り、21日には直近最高値を記録しました。

1月中旬からは中国湖北省武漢で発生した新型肺炎の感染拡大を受けて非鉄金属や原油といった商品相場が大きく下落しました。小麦も例外ではなく、下旬以降は大きく価格を下げ月末には¢554 / buの値を付けました。春節の長期休暇に伴う人々の移動によって感染者は世界中に広がっており、今後の動向には引き続き注意が必要です。

USDA(米国農務省)の小麦需給報告においては米国産小麦の期末在庫は大幅に減少した前月からさらに24万トン減少し、過去5年で最低の在庫水準と



なりました。冬小麦の生産地では1月に入り各地でまとまった降雨があり、干ばつ気味の地域では土壌水分の回復が見込まれています。

国内産小麦の生育については、11月以降高温で推移したため各地とも生育が早まっています。著しく生育が進みすぎた状態を「過繁茂(かはんも)」といい、茂りすぎによって光合成が不十分となり生育の後半に倒伏しやすくなるため、麦の収量低下につながる恐れがあります。今後の天候によっては生育が平年並みに戻る可能性もありますが、引き続き注意が必要です。

# 市場トレンド

情報



## 新たな食べ歩きグルメ到来・・・？

そろそろ皆さん、感じていることと思います。そう、「タピオカブームもそろそろ終わりかな・・・」と。

昨年のブームの際には専門店が続々オープンし、コンビニやスーパーはここぞとばかりにインスタント製品を販売しておりましたが、現在では閉店する店舗も多く、徐々に人気店の行列も少なくなってきたように感じます。私も妻の運転手として様々なタピオカ専門店に足を運び、この店のタピオカはおいしい、おいしくないなどと意見を出し合っておりましたが、今年に入ってから全くなくなってしまいました。

さて、そんなタピオカと同時期に話題を集めていた「チーズハットグ」の次なる食べ歩きグルメとして、先日朝のニュース番組で「チュロドッグ」(東京・新大久保の“ホイチャ”にて販売)が紹介されておりました。

チュロドッグとはアメリカンドッグとチュロスを掛け合わせたような食べ物で、ソーセージのまわりにチュロスの生地を巻いて油で揚げた後に、シナモンパウダー入りの砂糖とケチャップ・マスタードをつけるそうです。

ソーセージやソースのしょっぱさと、シナモン入りの砂糖の甘さが口の中で混ざり合い、いわゆる甘じょっぱい味わいになるそうで、特に若い女性に人気があるようです。おいしそうではありますが、私は体型上、やっぱりカロリーが気になってしまいます・・・。なんと1本約400Kcalもあるそうです !!

現在は紹介されていた店舗でしか販売はされていないとのことですが、今後はチーズハットグのように、お祭りの的屋やコンビニ等で見られるようになるのでしょうか？今後の動向が楽しみです。





## 千葉製粉関連情報



祝！

### ガレット・デ・ロワ コンクール準優勝

年明けから早1か月半が過ぎたものの全国的な暖冬の中、あまり冬らしくない気候が続いております。

日本人は古来よりその時期のイベントを祝うために様々な食物を食べてきました。代表的なものとして年明け三が日に食べるお雑煮、桃の節句に食べる桜餅、端午の節句に食べる柏餅等があります。もちろん日本だけに限らず世界中でもそのような風習が残っていて国や地域ごとのバリエーション豊かなメニューがそろっています。フランスでは、新年を祝う公現節(1月6日) ガレット・デ・ロワというお菓子を楽しむ習慣があります。フランスの地方ごとに少しずつ異なりますが、最も一般的なものは紙の王冠がのった折りパイにフランジパーヌ(アーモンドクリーム)が入ったパイ菓子です。中にフェーヴ(fève、ソラマメの意)と呼ばれる陶製の小さな人形が一つ入っていて、家族で切り分けて食べ、フェーヴが当たった人は王冠を被り、祝福を受け、幸運が1年間継続するといわれています。名称の「ロワ」(王たち)とはフランス語で「ロワ・マージュ」(rois mages)と呼ばれる東方の三博士と呼ばれる3人の、キリストの誕生で祝って訪問・礼拝したといわれている日で、キリスト教にとって特別な日とか。

2020年1月、パリで毎年、新年に開催されるガレット・デ・ロワコンクール(正式名称:CONCOURS DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES DE L'ILE-DE-FRANCE、主催:Boulangers de Grand Paris)にて、「トントン・ピゴ(港南台高島屋店)」所属のブーランジェール石沢 美樹さんが見事準優勝しました。当コンクールは毎年300名近い参加者が出場します。

噂によると優勝者はフランス人に限るとのことなので弊社では実質の優勝と考えています(笑)

何故ここまで私がガレット・デ・ロワを推しているかという石沢さんは弊社のフランス産小麦粉である「花象ブリアンス」を使用して日本人初の準優勝を獲得したのです!「花象ブリアンス」はフランスの中でも優良な小麦の産地である、ボース地方の小麦を原料にしました。ボース地方にあるシャルトルが世界的に有名なのは1979年世界遺産に登録された大聖堂があるからです。シャルトルは、フランスの北部に位置する人口約4万2000人の町パリを流れるセーヌ川の支流ウール川の西側に広がっています。大穀倉地帯のボース平野は石灰岩質のヒヨクな土壌で主に小麦が作られています。

そもそも「花象ブリアンス」とは弊社が創立60周年時に発表した記念銘柄でありまして、バゲットはもちろん、他のフランス菓子にも適性がある小麦粉として評価をいただいております。

これも他社のフランス産小麦粉にはない灰分を0.44としていることにより雑味が少なく、かつ小麦の味を引き出す一番の数値だと考えております。

もし「花象ブリアンス」にご興味を持っていただけたら遠慮なくご連絡をいただければ幸いです。



# 新製品発売状況



## 鯛焼き用ミックス

### 「鯛焼きミックス (アルファ)」

皆さんはふんわりとした食感の鯛焼き、パリッと香ばしい薄皮鯛焼き、どちらがお好きですか？鯛焼きはお店によって、生地や餡子にそれぞれこだわりや個性があります。寒い日にほっと心が温まる鯛焼き。香ばしい皮に甘さが広がる餡子がぎっしり詰まった鯛焼き。この時期、鯛焼き屋さんを巡って味を比べてみてはいかがでしょうか？

さて今回は千葉製粉の新銘柄、鯛焼き用ミックス「鯛焼きミックス」についてご紹介します。こちらの製品コンセプトは「冷やしでもソフトで美味しい鯛焼き用ミックス」です。鯛焼き屋さんや今川焼き屋さんでは、冬場に比べて夏場の売上が大きく落ちてしまうことや、当日でないと美味しく食べられないという課題がありました。夏向け商品として冷やし鯛焼きを販売しているお店もありますが、でん粉主体のもっちりとした食感の製品が主流です。

その点今回ご紹介する「鯛焼きミックス」は、小麦の風味がより感じられる国内産小麦を使用しており、焼き立てはもちろんのこと、冷蔵や冷凍からの自然解凍でも美味しく召し上がれます。

弊社ではお客様の様々なニーズにお答えできるよう、バラエティ豊かな食感の鯛焼きミックスを揃えています。是非一度、ご相談ください。



# 製品原料情報



## 原料小麦について

### 北海道の小麦

日本の小麦生産量のうち、北海道が占める割合は高く、全体の65～70%を占めています。品種も多く、秋播き小麦に春播き小麦、軟質小麦に硬質小麦と、多岐にわたっています。

主な産地は、十勝地域(十勝平野)、網走地域(北見・オホーツク)、石狩・空知地域(石狩平野)となっており、十勝・網走の生産量が多く、両地区で北海道全体の約80%を占めています。弊社千葉製粉へは内航船で輸送しており、十勝は十勝港、網走は網走港、石狩・空知は苫小牧港から、それぞれ積み出されています。ただし網走港は冬季には流氷が接岸するため、輸送ができなくなります。

北海道の冬は雪に覆われるため、秋(9～10月)に種を播き、翌年の夏(7～8月)に収穫する秋播き小麦は、冬場は雪の下で越冬します。春播き小麦は雪がとける春(4～5月)に種を播き、夏(8月、秋播き小麦の収穫後)に収穫されます。

#### 1. きたほなみ

「きたほなみ」は秋播きの軟質小麦で、主な用途は日本めん(うどん)用です。生産量が多い北海道の中でも最も多く生産されており、約80%を占めています。

近年は北海道でも気象変動が激しく、生産量の変動も大きくなっていますが、おおむね45～60万t/年ほど生産されています。

「きたほなみ」は北海道立北見農業試験場にて育成され、穂発芽しにくく色調が良い「きたもえ」と、多収の品種を交配してできた品種です。2006年に北海道の優良品種に認定され、2009年から一般栽培が開始されました。2011年には以前の主要品種であった「ホクシン」から全面的に切り替えられました。「ホクシン」と比べてうどんの色調が明るく、やや黄色みを帯びた白色(クリーミーホワイト)になります。また食感は粘弾性(もちもち感)が増えています。色調・食感共に優れているため、官能評価において高い評価を得ており、それまで最も高い評価を得ていたオーストラリア産のASWとほぼ同等の評価を得られるようになりました。

ASWに追いつくことを目標に育成し、同等のレベルまで向上させた日本の育種技術には敬服いたします。弊社小麦粉製品では「麺の誉」に使用していますので、是非一度お試しください。

次号では「春よ恋」と「ゆめちから」について、ご説明いたします。





昔から1月は『行く』、2月は『逃げる』、3月は『去る』と申しますが、つい先日年始のご挨拶を交わし、初詣に行ったばかりと思ったら、あっという間に2月を迎えました。

### 球春到来に思う・・・

2019年は『ONE TEAM』のラグビーワールドカップで盛り上がり、今年2020年は何と言っても東京オリンピック、パラリンピックを控えておりますが、私にとって2月と言えば球春到来、12球団キャンプインに心躍らせる季節でございます。そこで、野球観戦中毒者の私が愛してやまない、地元球団千葉ロッテマリーンズについての思い出と、私的今シーズンの展望について書きたいと思います。

家族が応募した某大手ハム会社の懸賞に当選し、今はなき後楽園球場の外野席で観戦し、ホームランボールが後方の席に来たのが野球観戦初体験であったと記憶しております(当時在籍していた落合博満氏の打球だったはず・・・)。その後も後楽園の跡地を本拠地とする球団のファンにはならず、珍プレー好プレーの番組で聖地とされる川崎球場にロッテ対西武を家族で観に行ったりと、幼少の頃よりロッテマリーンズにどっぷり浸かって成長してきた私にとっては、シーズンが始まり時間があれば仕事終わりに幕張まで駆け付け、独り身を良いことに休日は神宮、横浜、所沢、水道橋、時に新幹線に飛び乗り、北は杜の都仙台、西は名古屋と選手同様の移動を重ね、テレビ中継に一喜一憂する日々が3月～10月まで続くこととなります。

ドラフトでは、数年前より前年の甲子園等で話題になった選手を競合覚悟で獲りに行くようになり、今年は2019年話題になった高校最速右腕の佐々木朗希君

を獲得、オフのFA戦線でも話題を集め、戦力が整ったということで上位への進出を期待しています。またこれは淡い希望ではありますが、数十年ぶりに正式なリーグ優勝まで何し遂げ、まさに金メダル級なシーズンとなることを切望するものであります(伝説の400勝投手、かねやんこと金田正一氏のためにも・・・)。

またオリンピック・パラリンピックが開催される千葉市湾岸エリアにとって、春にはマリスタジアムの隣にサッカー日本代表の施設もオープンし、秋にロッテマリーンズが優勝すれば千葉市にとって少なからず経済効果が発生してありがたいと密かに思う今日この頃であります。

最後になりますが、2月中旬現在、世界中で猛威をふるっている新型コロナウイルスを各国協力して何とか終息の方向に持っていき、無事この夏にスポーツの祭典を迎えられる事を切に願い、筆を置きたいと思えます。最後までご高覧頂きありがとうございました。

(Y.H)

