

わかしお便り

Vol. 32

Wakashio Dayori
2020.4.15

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

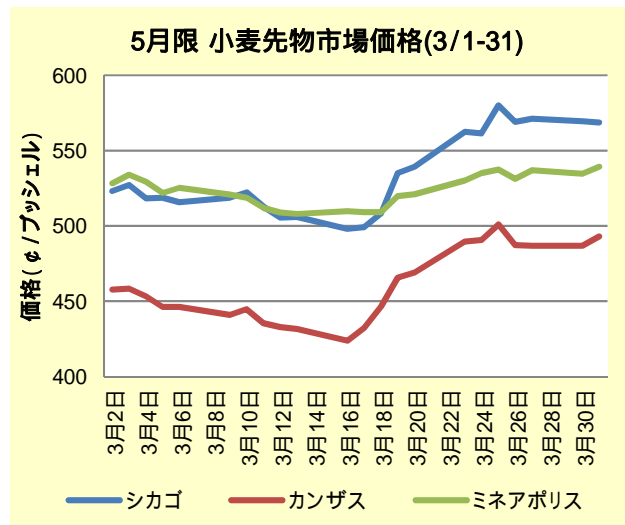


新型コロナウイルスの感染拡大への懸念により下落するも、月後半に大幅反発。

3/1~31のシカゴ穀物相場(5月限)は、¢496~579 / ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。3月中旬までは新型コロナウイルスの感染拡大による世界景気の悪化懸念や、原油価格の暴落によるエタノール原料の需要減少予測により大幅下落したコーンに連れて小麦も下落し、3/17には¢500を割り込むレベルにまで値を下げました。

19日以降は中国が米国産小麦を買い付けたとの情報から中国向け輸出需要の増加期待を受けて相場は急反発し、3/25には1月以来の高値(¢580)をつけました。1週間で約15%の上昇ということとなり、先月の流れから一転して高値圏に戻ってきましたが、この先も各国の感染拡大の状況によって相場が大きく変動する可能性は十分考えられます。為替や海上輸送運賃といった要因も変動が大きくなってきており、先々の動向を予測するのが非常に難しい状況です。

なお、報道の通り一部の輸出国では穀物の輸出数量に制限をかける動きがみられますが、政府が輸入し



ている小麦のほとんどはアメリカ、カナダ、オーストラリアの3か国から輸入されており、これら3か国からの輸入については現在も問題なく行われていることと、国内に2.3か月分の小麦の備蓄在庫を保有していることから、小麦の供給が不足することはございません。こちらについて詳しくは[農林水産省 HP](#)をご覧ください。

当社と致しましても、主要食糧である小麦製品の原料である小麦粉の安定した生産と供給に引き続き務めてまいります。



市場トレンド

情報

減らそう、食品ロス！

4月に入り、「新年度」を迎え新たなスタートの季節となりましたが...皆様ご存知の通り、世界各国で新型コロナウイルスが猛威を振るっています。罹患された方々には謹んでお見舞い申し上げますとともに、一日も早いご快復を心よりお祈り申し上げます。

さて、本コーナーでは、幅広く「食」にまつわる今をご紹介します。今回は「食品ロス」の問題を取り上げたいと思います。今後、私たちがどのように意識し行動すべきかに着目してお話したいと思います。

日本での「食品ロス」の量は、年間640万トン以上といわれており、コンビニやスーパーマーケットの店舗や外食産業、そして家庭で日常的に発生しています。人口1人当たりの発生量は、年間約50kgとなっており、毎日一人あたり茶碗1杯分の食品を無駄にしている、というのが現状です。

最近ではSNS等の影響で、「写真に残したいから、たくさんの種類の食事を注文」「インスタ映えする為に、食べないものまで注文」といった事象が増え、食べ残した料理の廃棄が大変な問題となりました。

他にも「恵方巻」の大量売れ残りや「予約キャンセル」による飲食店での余剰在庫など、廃棄に関する話題を目にする機会が増えてきたように感じます。

食品ロスについては様々な問題がありますが、日本における発生の約半分は家庭から排出されています。つまり個人レベルで食品ロスを意識して動くことで、発生する量を半減させることができるのです。

買い物をする前には必ず冷蔵庫をチェック

「安いから」とあれこれ買わずに、必要なものだけをしっかりと見極めて買しましょう。食品を買い過ぎな

いようにするという事が重要です。一度にたくさんの食品を買い過ぎると、それだけ鮮度管理が難しくなってしまう、廃棄の可能性が増えてしまいます。

消費期限、賞味期限についてよく知る

消費期限は弁当など購入後すぐに食べる物に設定され、期間は5日未満です。一方、賞味期限は記載された期限までは「美味しく食べられる」という目安となり、期限が切れてから食べてもすぐ安全性に問題が発生する訳ではありません。消費期限・賞味期限は小まめにチェックし、傷みやすい食品の消費期限はこまめに確認しましょう。

多めに買ったものは冷凍保存

冷凍すると保存期間が延びる食品は意外と多くあります。但し、冷凍中は「冷凍焼け」と呼ばれる品質劣化が進みますので、冷凍した食品は1ヵ月以内に消費しましょう。

野菜や果物の皮は薄くむく

皮の近くには栄養素が豊富に含まれる食品が多いので、皮は薄くむくようにするのが理想的です。

今回ご紹介した対策は、食品や食材の無駄を減らしながら食費の節約にもつなげられる物ばかりです。食材を使いきる・食べきる意識を持ち、出来る範囲で、取り組んで頂ければと思います。外出自粛により自炊頻度が高まっている今だからこそ、食品ロス対策は皆で意識して取り組むべき事かもしれません。

(K)

新製品発売状況



「花象 北すみれ」

今月は先月に紹介させていただいた「花象姫すみれ」に引き続き、国内産小麦粉の紹介をさせていただきます。今回紹介させていただくのは、「花象北すみれ」です。

「花象北すみれ」は、千葉製粉創立60周年記念銘柄として2007年に商品化されました。国内産小麦を使用した銘柄は当時から販売されておりましたが、「花象北すみれ」は記念銘柄にふさわしく、「これまでにない美しさ」をコンセプトに商品設計されました。製粉工程を見直し、色調にこだわりつつも国内産小麦の味わいを損なわない麺用粉として作り上げています。

ソフトでモチ感のある食感が特徴で、生麺、茹で麺、乾麺、そして手打ちうどんにご使用いただけるのももちろん、時間経過による色のくすみが出にくいので、餃子や焼売等の皮ものへの使用もご好評いただいております。

これからも「花象北すみれ」をよろしくお願ひ申し上げます。



製品原料情報



原料小麦について

北海道の小麦

前号では紙幅の都合により休載しておりましたが、今回はわかしお便り第30号の続きとして、「春よ恋」と「ゆめちから」についてご説明いたします。

2. 春よ恋

「春よ恋」は日本では数少ない春播き・硬質小麦です。春播き小麦は蛋白質含有量が多く、製パン適性に優れています。しかし、秋播き小麦に比べ、生育期間が短いため収量が少なくなります。また、収穫期が遅く降雨に当たることがあるため、収量・品質が低下する場合があります。安定生産が難しい小麦です。春播き小麦の9割以上を占める主力品種ですが、生産量は4～5万t/年と少なく、北海道で生産されている小麦の7%程度しかありません。

「春よ恋」はホクレン農業総合研究所にて育成されました。既存の主力品種であった「ハルユタカ」に、製パン適性が高く、耐病性に優れたアメリカの春播き小麦を交配してできた品種で、2000年に北海道奨励品種に認定されました。既存の「ハルユタカ」は、収穫期の降雨の影響による、赤かび病や穂発芽に対する抵抗性が弱く、収量が少なく安定的に収穫できませんでしたが、「春よ恋」は抵抗性が増したため「ハルユタカ」より安定的に収穫できるようになりました。その影響もあり、2003年には「ハルユタカ」の収穫量を「春よ恋」が抜き、主力品種となりました。

「春よ恋」の製パン適性は「ハルユタカ」と比べ、吸水率が高く、グルテンの質が強く生地物性が良好で、製パン体積も大きいため、高い評価を得ています。

日本の気象状況は春播き小麦の栽培には適しておらず、収量・品質共に良くなかった春播き小麦を、いつか良いパンができる日が来ることを信じて作り続

けた生産者の方々には敬服いたします。弊社小麦粉製品では「春よ恋100」に使用していますので、是非一度お試しください。

3. ゆめちから

「ゆめちから」は、秋播き小麦ですが、グルテンの質が通常の強力小麦より強い超強力小麦です。「きたはなみ」など日本めん用の小麦(中間質小麦)とブレンドすることで、パン・中華麺に適した小麦粉になります。

「ゆめちから」は北海道農業研究センターにて育成されました。超強力の特徴を示すアメリカの小麦を交配親に利用し、選抜・育成を行った後、既存の秋播き・硬質小麦である「キタノカオリ」を交配してできました。国内産小麦でパン用に向く品種を開発することを目的に取り組み、グルテンの質が非常に強い超強力小麦を、グルテンの質が中間質な日本めん用小麦にブレンドすることで、パン・中華麺に適した小麦粉を作り、国内産小麦のパン・中華麺での利用拡大と生産量拡大をねらって開発されました。

2008年に北海道の優良品種に採用され、2012～2014年にかけて急速に生産量を増やし、現在の生産量は6～7万t/年です。主に十勝地域で生産されています。また、コムギ縞萎縮病に対する抵抗性があるため、栽培特性も優れており、安定生産に対する期待も高いです。

「ゆめちから」という名前に聞き覚えがある方もいると思いますが、「ゆめちから」が国内産小麦のパンでの利用拡大と品質向上に大きく貢献したことは言うまでもありません。弊社小麦粉製品では「花象 春乙女」「花象(麵)剛堅」に配合していますので、是非一度お試しください。

すっかり暖かい季節となりましたが、読者の皆様はいかがお過ごしでしょうか。新型コロナウイルスの影響が広まり、7都道府県を対象とする緊急事態宣言の発令と、外出自粛要請が敷かれる中、SNS上ではインターネット上で行う「バーチャル花見」が流行り始めているそうです。実際に花見ができない寂しさ、少しでも花見気分を味わいたいという思いに共感を覚えつつ、また桜の木の下で花見ができるように一刻も早い事態の収束と、何よりも読者の皆様の健康を願っております。

当面は自粛です・・・

突然ですが、皆さんには欠かさずに見るテレビ番組はありますか。私は、芸能人が路線バスや電車に乗って、さまざまな場所を訪れてその地域の歴史や文化、お店を紹介する番組を欠かさずに見ています。

自分の住んでいた地域やその周辺が紹介されると、これまで知らなかった穴場のお店やスポットなど、改めて得られる情報も多く、逆にいままで訪れたことのない地域が取り上げられると俄然興味が湧き、次回はどんな情報が、といった感じで次第に見続けるようになり、今ではすっかりハマっています。

私は自宅でじっとしているよりは外に出る方が好きなタイプで、学生時代や社会人に成り立ての時には暇さえあればバイクや車に乗って出かけていました。当時はカーナビがない時代でしたので、地図を開いては目的地までのルートを予習し、途中で若干の遠回りをしながらも目的地まで向かう、ということをよくやっていました。

しかし最近では冒頭のテレビの影響を受けて、出かける時は電車を利用する方が多くなりました。いくつかの目的地を設定して、電車で目的地付近まで移動。次の目的地は徒歩で行ける地点を設定して、散歩気分で見ながら移動します。これで運動不足も解消できるので一石二鳥です。

休日は都内に出かけることが多いのですが、近頃の都心部は開発が進み、数年前とは随分と様変わりしていますので新鮮さを感じられます。先日、以前住んでいた場所はどうなっているのだろうとふと思い立ち、当時の自宅周辺を訪れてみますと空き地だった場所は住宅街やショッピングセンターに様変わりしており、時代の流れを感じました。

その反面、下町は場所にもよりますが昔ながらの情緒を残す場所が多く、ほっとする懐かしさを感じられません。

近頃は新型コロナウイルスの感染予防のため、不要不急の外出を自粛していますが、なるべく早い終息を切に願いつつ、また新たな発見にぶらりと出かけたと思う今日この頃です。(M)



千葉製粉からのお知らせ



製粉・ミックス事業本部 公式 Twitter アカウント開設のお知らせ

この度、当社製粉・ミックス事業本部が公式ツイッターアカウントを開設致しました。

今後当社に関する様々な情報や市場の動向など、幅広く発信して参りますので、

ご一読、及びフォローの程、宜しくお願い申し上げます。

下記リンク、もしくは QR コードよりご確認くださいませ。

アカウント名:千葉製粉株式会社 製粉ミックス事業本部@ツイッターチーム

リンク:<https://twitter.com/chibafun1>

QR コード:



 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、ご賢覧くださいませ幸いです。

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、引き続き宜しくお願い申し上げます。