

わかしお便り

Vol. 33

Wakashio Dayori
2020.5.18

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
- 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

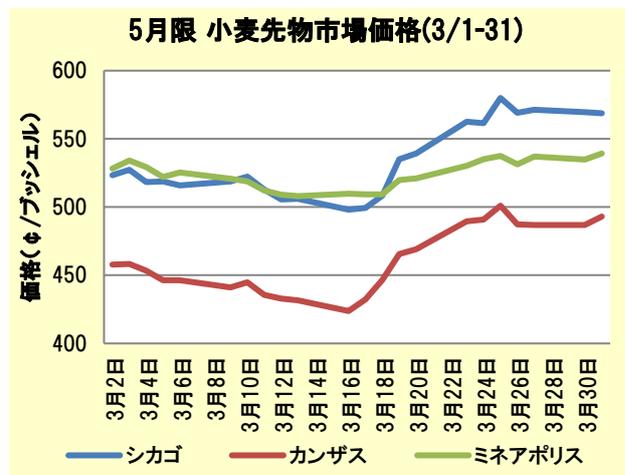


中旬までは米国中西部の天候懸念により上昇するも下旬以降は反落。先行きは

4/1~30のシカゴ穀物相場(7月限)は、¢ 516~557/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。4月中旬まではカンザス州などの小麦産地での低温予想により、作柄悪化を懸念する買いが入ったことなどから価格は一時上昇し、4/9には¢ 557/buの値を付けましたが、その後は黒海沿岸地域や米国中西部の天候改善見通しから売りが優勢となり、4営業日連続で下落し¢ 20以上の下げとなりました。

4月後半はロシアが小麦の輸出制限を行うとの警戒感から買いが集まり、一時的に相場が上昇する場面も見られましたが、その後改めて黒海沿岸の降雨予想を受け反落、最終的に4月末には¢ 524/buで取引を終えています。

新型コロナウイルスの世界的な感染拡大に関しては、一部ではピークアウトの様相を見せていますが、依然としてほとんどの国と地域では出口が見えておらず、各国の今後の動向を予測するのは非常に難しい状況です。食糧生産や流通が正常に戻るまでには、



まだまだ多くの時間が必要です。

日本国内でも、当初7都府県であった緊急事態宣言の対象地域が全都道府県に拡大され、さらに5/4には当初6日までであった期限が31日にまで延長されることになりました。一部報道では小麦粉やホットケーキミックスの品薄が報じられておりますが、前号でもお伝えしました通り、小麦の備蓄については十分な量が確保されており、現状でも輸入が滞っているということはありません。当社と致しましても、引き続き安定した小麦粉の生産と供給に務めてまいります。

市場トレンド

情報

出前、宅配、仕出しの違い

この記事を出筆しているのは、ゴールデンウィークに入る一週間前。コロナウイルス感染症で全国に“緊急事態宣言”が発出され、ステイホーム・マスク不足・休業補償などのワードが毎日メディアから流れている頃です。この「わかしお便り」が発刊される頃には、収束の兆しがみえるのを願うばかりです。

さて、この期間中 皆様も在宅勤務など外出を控えざるを得ない状態が続いている方が、多いかと思われます。そのためか、最近街なかで「Uber Eats」(ウーバーイーツ)と描かれたバックを背に、自転車やバイクを見かけることが非常に増えました。

「Uber Eats」(ウーバーイーツ)とは?と思われる方もいらっしゃるかも知れませんが、簡単にご説明いたします。日本では2016年に東京でスタートした、スマホで注文した食事や商品を、すぐにデリバリーしてくれるサービスです。なぜ、流行っているかといえば飲食店と消費者の間に「Uber Eats」(ウーバーイーツ)が入ることで、通常なら店舗でしか食べられない料理を楽しむことができるからです。届け先についても自宅以外に公園やイベント会場などにも可能のようです。

ちなみに大阪府では、(発刊の頃には)期限は終わっておりますが「出前館」(他2社)というサイトを利用した場合、コロナウイルス感染防止にともなう外出自粛期間中、府内の店舗から府内の人へ電子決済による出前注文で、1,000円以上の注文に500円分のポイント等を付与する助成を5月6日まで実施しておりました。これを機に利用者が増加していくと思われます。

ここで、ふと疑問があったので調べてみました。ネット検索の内容ですが、皆さんご存知でしたか。「出前」「宅配」「仕出し」の違い!!

・「出前」

江戸時代中頃までさかのぼり、そば屋さんが発祥。お店にお客が行き食べる料理を、注文して自宅まで届けること。(店舗に飲食スペース有)

・「宅配」

1985年のドミノピザ日本1号店が始まり。配達して食べてもらうことを前提にしている。(店舗に飲食スペース無)

・「仕出し」

お祝いや法事に用いる、事前予約した和食の弁当など。

今後、出前・宅配がまだ伸びそうな感じがいたしますが、届けられた食べ物をより美味しく食べられることも求められそうです。そこで出前・宅配に適した調理方法や原材料が必要になるかも知れません。既に、ある製麺所さん(当社とのお取引は残念ながらまだございませんが)では「Uber Eats」(ウーバーイーツ)向け中華麺』を販売しております。売れ行きは不明ですが、これからは消費者の方が食事をする頃に、ちょうど美味しく食べられるように更に工夫していくことが、この分野でのトレンドになるかも知れません。

(HK)



新製品発売状況



竜田揚げ用「竜田ミックスPG」

今回は竜田揚げ用粉「竜田ミックスPG」をご紹介します。

近年、スーパー等の惣菜コーナーで売られているから揚げは、竜田揚げタイプが増加傾向です。からあげグランプリでの上位入賞や、某スーパーで「中津からあげ」として販売され人気を博したことから、大分県中津市発祥のからあげとして認知され、様々な竜田揚げが市場に出ています。

一般的に売られている竜田揚げは、生姜醤油に味付けした肉に、でん粉をまぶしてフライされ、薄衣で中身の味が感じやすく、粉吹き感のある衣が特徴のからあげです。粉付け工程のネックは、均一に粉が付着しなかったり、フライ油が汚れやすくなってしまうことだと思われまます。今回ご紹介の「竜田ミックスPG」は、水溶きでからあげ液を作製し、この液に中身を通して油に落とすだけで、竜田揚げのような外観に揚がるのが特徴です。液体にすることで衣が均一になり、フライ油の汚れも低減でき、食感も軽くサクサクした衣になります。

竜田揚げに限らず、厚く衣を付けてフライしても、ひじょうに歯切れの良い食感となり、タレを掛けても衣がふやけず、ベタツキのある衣にはなりません。このように、様々な製品に応用可能ですので、是非一度お試しください。

竜田ミックスPG
KARAAGE-MIX

10kg入りクラフト袋

水溶きタイプで竜田揚げのような凹凸感のあるからあげが出来ます。
中種を変えることで様々なバリエーションが可能です。

配合

竜田ミックスPG	...	100%
冷水	...	135%

工程

- 1) 竜田ミックスPGに冷水を加えてバター液を作成します。
- 2) 中種にバターを付属させます。
- 3) フライします。

注意事項

- ・ 水は冷水で標準ください。
- ・ 中種の厚さや選定の重量に合わせて、加水量を任意調整して下さい。
- ・ 中種が大きすぎると、フライ時間が延び、焦げてしまう恐れがあります。

使用食品添加物

還元でん粉、乳化剤、塩化亜鉛、増粘剤（キサンタンガム）
※原材料の一部に卵、乳成分、大豆を含む

アレルギー表示

特定原材料：小麦・乳・卵 特定原材料に準ずる：大豆
(本品製造工場では、小麦、乳、卵を含む製品を製造しています。)

千葉製粉株式会社 TEL 043-241-0115 FAX 043-241-0611



製品原料情報

原料小麦について

関東の小麦

日本の小麦生産地の内、生産量が一番多いのは北海道。次いで九州、関東の順番になっています。北海道の割合が圧倒的に多いのですが、関東でも10%程度生産しています。

関東では秋播き小麦しか生産していないため、以前はうどん用の中間質小麦しかありませんでした。しかし、今では品種改良によって、秋播き小麦でも蛋白質が高く、パンや中華麺に適した小麦が生産されるようになりました。

関東の小麦の収穫時期は6月初旬です。この時期は梅雨入りに当たるため、雨によって収量や品質が低下することがあります。小麦は本来、乾燥した地域で作られているため、日本のように湿度が高い地域には向いていません。それを品種改良や栽培技術の改善によって、収量や品質を向上させてきました。今でも北海道やアメリカなどの海外と比べると品質のばらつきは大きいのですが、以前よりは改善されています。

北海道や外国産の小麦は船で輸送していますが、関東の小麦はトラックで輸送しています。また、関東産小麦の産地での保管は、紙袋やフレコンなど細かく保管されているものもあり、産地によるばらつきが出やすくなっています。

関東で作付けされている品種は、少ないものも含めると8品種ほどあります。以下では弊社千葉製粉で扱っている品種のみご紹介いたします。

1. さとのそら

「さとのそら」は、うどんや菓子用として半世紀以上にわたって関東以西の地域で広く作られてきた大品種「農林61号」に替わる品種として育成されました。

「農林61号」の欠点として、晩生（収穫時期が遅く雨に当たりやすい）、長稈（茎が長く強風で倒れやすい）、縞萎縮病に弱いなど、栽培上の欠点がありました。二次加工適正では、うどん用として評価の高いオーストラリアのASWに近い、やや黄色みがかかった明るい白色で、粘弾性のある品種が求められていました。また、「農林61号」は菓子用として使われることもあるため、汎用性のある品種も求められていました。製粉企業からは、製粉性が悪いためこの点の改良も求められていました。これらの欠点を改良するため、さまざまな品種が生まれては消えていきましたが、ついに「さとのそら」が生まれ、2010年に品種登録されました。

「さとのそら」は群馬県農業試験場において、1993年度に早生、多収、加工適正の向上を目標に育種を開始し、交配・選抜、品種検定試験などを経て、2010年に品種登録されました。その後、それまで「農林61号」を作付けしていた各県とも「さとのそら」への置き換えが進み、現在ではほぼ品種転換が終わっている状態です。

「農林61号」の栽培上の欠点（晩生・長稈）が改良されており、病害抵抗性も優れているため、収量が増え、収量安定性も増えています。加工適正も「農林61号」より色調・粘弾性・滑らかさが優れています。「農林61号」は篩抜けが悪く、製粉性が非常に劣っていたため、苦勞して挽いていました。「さとのそら」へ切り替わり、製粉性が良くなったのは非常にありがたいです。弊社小麦粉製品では「花象 ラベンダー」「花象 姫すみれ」「はなふわり」に使用していますので、是非一度お試しください。

次回は「ゆめかおり」についてご紹介いたします。

桜の季節が終わり、今度はツツジの季節になりました。当社の敷地でも植えられたツツジが満開になっています。

平年ですと落ち着いた気温と道沿いにきれいに咲いたツツジに誘われて散歩へと出かけることも多いのですが、今年は現在の状況を鑑み、自粛しております。のびのびと散歩をできるようになるころにはどんな花が咲いてるでしょうか。

慣れない生活

先日テレビのニュースを見ていると、不意に山中へと向かう渋滞の映像が流れました。この状況下で、何故こんなに渋滞するのだろうかと思ひながらニュースを眺めていると、車列はごみ集積場へと続いていました。外出自粛中だからこそ、普段はできない家の中の掃除をしたり、自宅で昼食を食べる影響などから家庭ごみが増えているため、自らごみを集積場へと運ぶ人が増えているとのことでした。平時であればこのような渋滞は起きなかったのだろうかと考えながら、誰も慣れていない日々を送っているのだと強く実感しました。

私はこの前の2月から一人暮らしを始めました。小さなワンルームでの生活ですが、その小さな空間をきちんと維持していくことに、どれほどの労力が必要かを日々実感しています。特に自炊に関しては冷蔵庫が小さいせいもあるのですが、毎日のように買い物行かなければすぐに食材が尽きてしまうという事実、我が事ながら、「お前はどんだけ食べているんだ」とぼやいてしまうと同時に、改めて両親へのありがたみを感じました。

そんな一人暮らしにも慣れてきたころ、現在の状況下になりました。これまでのように毎日買い物に出かけることが出来なくなったため、より日持ちのする食材選びをするように意識するなど、また慣れない生活に逆戻りをしたような気分でしたが、一人暮らしに慣れたようにこの状況下での生活にもやがて慣れていくのだろうかとはぼんやりと考えています。

とはいえ、一人暮らしを始めてからまだ3ヶ月。経験していないこともまだまだ沢山あります。その中でも目前に迫っているものといえば、梅雨です。テレビからは沖縄が平年に比べて2日遅れの梅雨入りという話も聞

こえてきます。気象庁のHPを覗いてみますと、関東甲信地方の梅雨入りは平年で6月8日、梅雨明けは7月21日となっており、まだまだ日があるようにも思えますが、気温の上昇とともに日毎に増していく湿度と、それを吸って膨らんでいく自分の癖毛の感じから考えると、もうすぐに梅雨になるのだなと実感がわいてきます。梅雨の季節自体は趣があって嫌いではないのですが、心配になるのは洗濯物です。これまでは雨が降っていたとしても冬の乾燥しきった空気のおかげで、少し暖房を入れておけば部屋干しをしていても乾いていた洗濯物。ですがこの湿った空気の中にいるとなかなか乾く気がしませんし、ただでさえ湿度の高い室内に洗濯物の湿気が加わると壁紙などにカビが生えてしまわないか心配になります。梅雨が来る前にどうにか対策を立てておかないといけないと考えた結果、除湿器を購入してみることにしました。しかし、私はこれまで除湿器というものに触れてこなかったため、自分の部屋に合うものはどのような製品か、よく分かりません。インターネットで家電メーカー各社のHPを見比べ、おすすめめの除湿器をまとめてあるサイトをいくつも巡り、ようやくこれだ！という除湿器を購入することが出来ました。今は部屋の隅っこで梅雨入りを待っている状態ですが、その時期には大活躍してくれることを期待しています。

今年の夏は外出時にマスクをしなければならないだろうという、誰も経験したことのない季節が来ると言われています。初めて迎える一人暮らしの夏は当然慣れた生活からは程遠い、大変なものになりそうだと感じながらも、梅雨への備えのように一つ一つに対策を考えながら、焦らずに慣れていこうと思います。

(NM)

千葉製粉からのお知らせ



「フード・アクション・ちば」に参画しました

千葉県では、食料自給率向上に向けた国民運動「FOOD ACTION NIPPON」の理念に賛同し、千葉県産農林水産物のより一層の消費拡大や知名度向上を図る県民一人一人の運動「フード・アクション・ちば」を提唱しております。

この取組みは、豊かな食生活を支える農林水産業の生産力強化や地域の農林水業、先人の知恵、食文化などに対する県民の理解を深める効果も期待しています。(千葉県 HP より)

弊社では、この取組みに賛同し、この度「フード・アクション・ちば」推進パートナーとなりました。

まずは千葉県産小麦「さとのそら」の知名度向上と利用促進を図るため、当社「ふさの麦」ブランドについて、現在発売中の全粒粉タイプを「ふさの麦全粒粉」と名称変更いたします。また、新たに汎用性小麦粉をラインナップし、商品名「ふさの麦」として2020年6月より発売いたします。

これからも、在県企業として千葉の食の魅力を発信してまいります。
引き続き応援よろしくお願ひいたします。



 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ひ申し上げます。