

わかしお便り

Vol. 34

Wakashio Dayori
2020.6.15

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

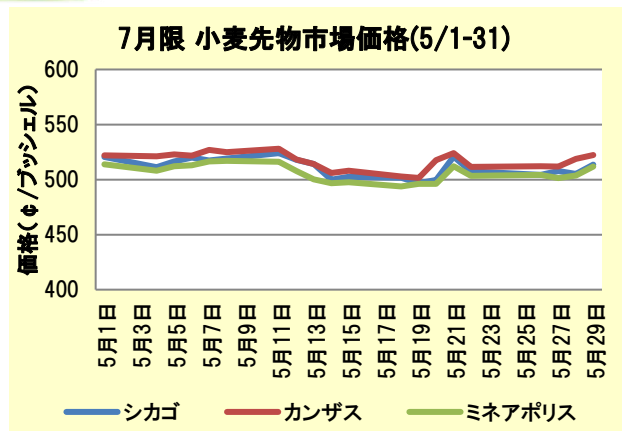


天候相場に突入し相場は上下するも 世界在庫は依然として潤沢な見通し

5/1~31のシカゴ穀物相場(7月限)は、¢ 497~523/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。7日までは米国やカナダ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上昇し、一時¢ 523/buの高値を付けました。

12日に公表された米国農務省の需給報告において、新年度の期末在庫が予想を上回る数量だったことを受けて相場は大きく下落、13日には終値ベースで前日比¢ 12の下げを記録しました。その後、下旬までシカゴ相場は¢ 500前後を推移しましたが、ロシアや米国の小麦産地における乾燥懸念から再び相場は上昇し、¢ 510~520のレンジを推移しています。

新型コロナウイルスの感染拡大に関しては、今後、冬を迎える南米を中心に感染者が増えており、大豆やコーンを中心とした穀物やさとうきびなどの市場において警戒感が強まっています。また、今回のパンデミックを契機として、米中の関係が再び悪化の一途を辿っていることも懸念材料のひとつです。国内では5



月25日までに緊急事態宣言が全面解除されましたが、首都圏および北海道を跨ぐ移動は慎重に判断することが求められるなど、各地に人出が戻るようになるまでにはまだまだ時間がかかりそうです。

まもなく国内産小麦、特に県産麦の収穫シーズンを迎えますが、今年はこのような状況のため現地への調査も行けずにおります。今年も昨年産と同様、生育進捗が早い年でしたのでどのような作柄になるのかが非常に気になるところです。このまま国内での感染者数の増加が落ち着きを見れば、例年通り8月(35号の発行時期)頃には詳細をお伝えできそうです。

市場トレンド

情報



おうちで楽しむパン作り

この原稿は、全国における緊急事態宣言解除以降、初めての週末が明けたタイミングで執筆しています。皆様いかがお過ごしでしょうか。

新型コロナウイルスワクチンや効果的な治療法が開発されるといった根本的な解決にはまだほど遠い状況ではありますが、緊急事態宣言が解除されたことによってこれまでの徹底した自粛から、少しずつですが日常が戻ってきたのを感じています。

ただ、政府指針の通り、今後も完全に元の生活に戻すことは非常に難しく、「新しい生活様式」にいかにか慣れていくかがポイントとなりそうです。どのくらいの外出ならよいのか…レジャーなどは…？など、個々の判断が非常に難しいところです。

このコロナ騒動の最中においてはなかなか市場も動きにくい状況ではありますが、スーパーの棚から小麦粉やミックス粉が一齐に無くなり流通が追いつかない、というニュースは多くの方が目にされたのではないのでしょうか。在宅期間中の過ごし方として、自宅で凝った料理を作ったり、子供と一緒にパンやケーキ作りを楽しんだりされるご家庭が増えたことが背景としてあるようです。

ご家庭でのパンを作る際には、市販のホームベーカリーを使うのが簡単です。近頃の大型家電量販店ではホームベーカリーの売り場が作られるほど多くの種類を見かけるようになりましたが、ホームベーカリーの歴史を見てみると盛況と衰退を繰り返して現在の地位を確立してきたことが窺えます。

最初にブームが起こったのは1980年代後半で、各メーカーから相次いでホームベーカリーが発売されたことでその存在が広く知られるようになりました。しかしこの時はパンを作る際に専用の小麦粉が必要などの制約が多く、また、今ほどおいしいパンを作れるクオリティにはなかったことから、このブームは数年で下火となりました。その後、1993年の冷夏による米不足を機に再び脚光を浴びることとなりましたが、このブームも米の流通が平常に戻った際に落ち着いてしまいました。2000年代になると、ホームベーカリーの家電としてのクオリティが一気に向上し、多機能化によって再び世間の注目を集めました。今のホームベーカリーはパンだけではなく、ケーキや餅、うどんといった生地も作れる点が魅力です。今回のコロナウイルスにおける一連の騒動の間に、ホームベーカリーが前年の倍以上の販売数を記録したメーカーもあったとのことでした。

まだまだ予断を許さない状況は続きそうですが、このような状況だからこそ、少しでも身近で楽しめるものを見つけていきたいものです。



新製品発売状況



春よ恋全粒粉

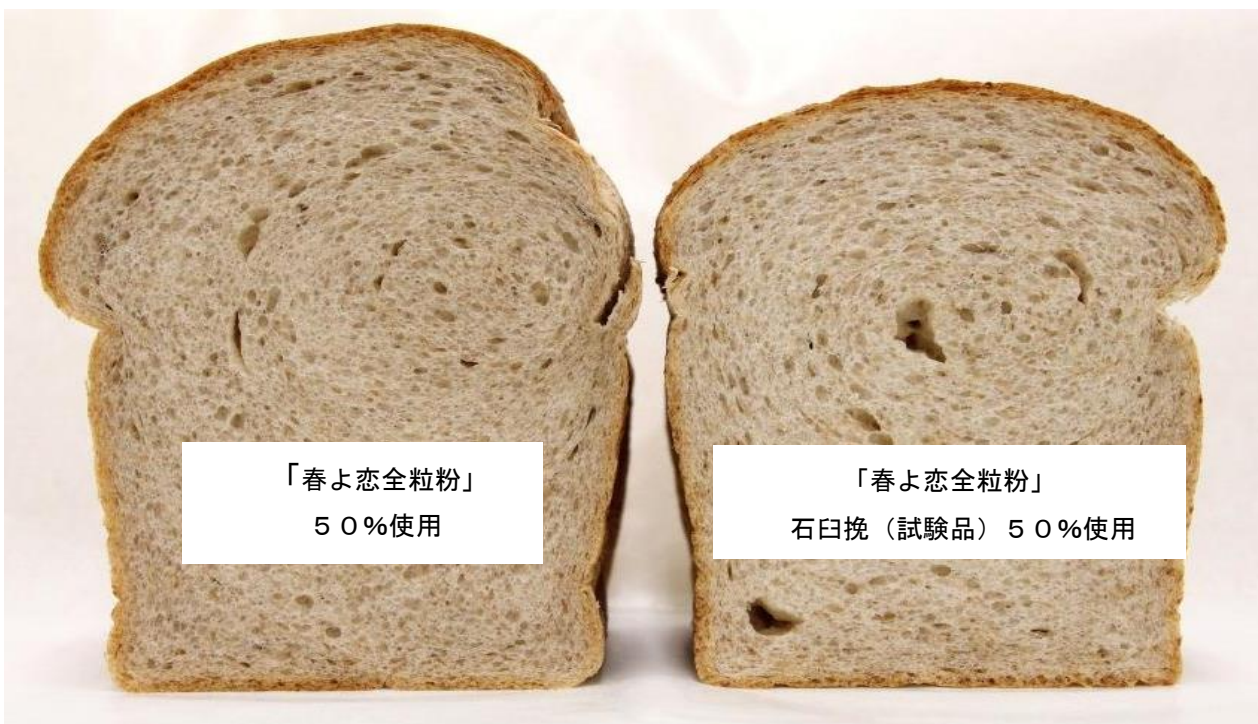
今回は「春よ恋全粒粉」をご紹介します。「春よ恋全粒粉」は北海道産春よ恋を食べやすく丸ごと粉碎した製品です。

通常、小麦粉は製粉工程で胚乳、胚芽、ふすまに分けられます。パンや菓子を作る時に胚芽やふすまが含まれると製品のボリュームが出なかったり、生地への扱いが困難となったりすることから、胚芽やふすまを取り除いた胚乳部だけの小麦粉が良いとされてきました。

しかし、胚芽やふすまには豊富な食物繊維、抗酸化物質、鉄分、マグネシウム、亜鉛、ビタミンB1などの様々な栄養が含まれていることに加え、プレバイオティクスの面からも世界的に注目されており、各国で全粒粉を使用した製品が増えています。

当社の製粉技術を駆使して、ボリュームの低さや作業性を改善しながらも小麦ふすまの存在感や香りを残して食べやすく加工したのがこの「春よ恋全粒粉」となります。

通常的小麦粉との置換えや、北海道産小麦100%の特性を生かした全粒粉製品づくりには是非お試しください。



製品原料情報



原料小麦について

関東の小麦

前号では「さとのそら」について解説いたしました。今号では「ゆめかおり」について解説いたします。

2.ゆめかおり

「ゆめかおり」は、秋播き・硬質小麦で、主な用途はパン・中華麺用です。パン・中華麺用にはタンパク質含有率が高くなる春播き小麦が向くのですが、気候の問題から関東以西では春播き小麦の栽培に適していません。そのため、秋播き小麦でも粗蛋白が高く、パン・中華麺に使用できる品種が求められていました。

関東は水田地帯が多く、タンパク質含有率が高くなり難しい土地柄です。これまで幾つかのパン用品種が育成されましたが、いずれも外国産と比べると大きく劣るものでした。

「ゆめかおり」は、長野県農業試験場で育成された品種で、九州で栽培されている硬質パン用の小麦である「ニシノカオリ」を母に、アメリカで育成された超強力系統の小麦を父として交配されてできた品種です。長野県や他県の奨励品種決定調査を経て、2010年に品種登録されました。品質特性は、吸水率が高く、従来の品種より製パン体積が大きく、食感も改良されています。パン用品種として最も評価の高いカナダ産「1CW」と比べて、遜色のないレベルまで向上しています。

「ゆめかおり」の製パン適性を最大限発揮するためには、タンパク質含有率の確保が重要です。「1CW」の原麦タンパク質含有率は13.0%以上あり、「ゆめか

おり」についても「1CW」並みの13.0%以上が望ましいのですが、前述のとおり関東地方はタンパク質含有率が高くなり難しい土地柄のため、13.0%以上のタンパク質含有率を確保するためには、畑地など適地での栽培や排水対策、肥培管理の徹底など、生産者の努力が必要になります。

弊社小麦粉製品では「花象 ゆめかおり」の銘柄で販売しています。以下では、弊社千葉製粉と関係者の取り組みをご紹介します。

弊社で使用している「ゆめかおり」は茨城県坂東地域で生産された小麦です。長野県で品種登録された2010年に、茨城県でも奨励品種として登録されました。茨城県の坂東地域農業改良普及センターが「ゆめかおり」を茨城県に根付かせたいとの思いから、地域の生産者に声をかけ、2012年の秋に生産が始まり、収穫された小麦の試験製粉を行うにあたり、製粉業者として弊社にお声掛けいただいたのがきっかけとなります。

当初は全粒粉を製造し販売していましたが、現在は生産量が増えたこともあり、全粒粉での販売は行っておらず、通常製粉にてフスマと下級粉を取り除いた小麦粉を販売しています。

(次号へ続く)

だんだんと湿度も上がってきて、梅雨の訪れを感じる季節になってきました。湿度だけでなく気温も上がり始めており、マスクをつけながら日中過ごすとそれだけで汗だくになってしまいます。これからはマスクをつけてのコロナ対策に加えて、水分補給などの熱中症対策も必要だと言っていたニュースを思い出しながら、やかんで麦茶をつくる土日です。

初心に戻る

かなり昔のことですが、とある方がお話しされていた中で今でも強く心に残っている言葉があります。

「我々はパン屋ではありません。粉屋のパン屋です。」

パン・菓子用粉の開発担当者は社内で「パン屋さん」と称されることが多々あります。別部門の方から見れば町のパン屋さんと同じようにおいしそうなパンを作っていると見えているのかもしれませんが、しかし、パンを作る技術に関して我々は町のパン屋さんには全くと言っていいほどかきません。毎日のように何十、何百個とあんパン等を包んでいる町のパン屋さん、多くて月に数日20個程度のおあんパンを包んでいる製粉会社の技術者では腕は全く違います。

それでもそのパン屋さんと製粉会社の技術者は対等に話ができるようであればならないのです。ではどうするのか？それはパンに関することを理論的にしっかりと身に着けていることが大切であると私は考えています。パンの製法や、各材料の特徴や機能に関する事などです。その中でも特に小麦粉に関する知識を持っていることが大切になります。自分たちの製品である小麦粉を知り尽くしているからこそ、パンの作り方や生地調整法などをお客様と同じ立場で議論でき

信頼を得ることができます。

これは技術職の人たちだけではなく、営業職の方にも通ずるところがあると思います。様々な材料メーカーの営業マンと話をしていると、自信をもって自分の言葉で話している方と、自信なさげに技術職の方に言われたとおりに説明しているだけの方がいることがありますが、自分の言葉で説明をしていただける方がより信頼でき、何かの際にもその方の扱っている製品を使ってみようと思ったりもします。

この原稿を書いているときは一部在宅勤務を行っているため、いろいろと考える時間があり、ふと冒頭の言葉がよみがえってきてもっといろいろなことを学んでいこうと初心に戻りました。

(H₂)

