

わかしお便り

Vol. 35

Wakashio Dayori
2020.7.15

CONTENTS

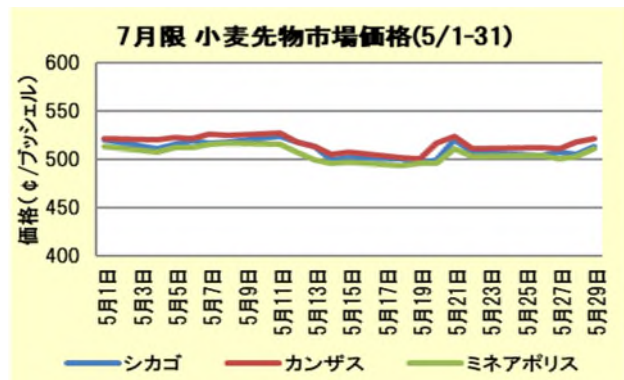
- 原料小麦情報……シカゴ市況、麦価・粉価動向など
- 市場トレンド情報……‘ちばふん’目線で最近の食品市場をご案内
- 新製品発売状況……イチオシ製品のご紹介
- 製品原料情報……原料小麦について
- 雑感



冬小麦のハーベストプレッシャーにより 相場下落、春小麦の天候相場に突入。

6/1~30のシカゴ穀物相場(9月限)は、¢524~476/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。6月に入り、冬小麦の収穫が進むにつれてシカゴ、カンザスの相場は下落を続け、下旬にはシカゴで直近の最安値となる¢480/buを下回る価格をつけました。

10日に公表された米国農務省の需給報告においても生産や期末在庫数量が予想を上回る数字となったことで売りが加速しました。今後は春小麦と大豆・コーンの天候相場に突入するため、産地の天候次第では相場が再び上昇に転じる可能性はありますが、小麦の世界在庫は依然として潤沢であるため、よほどのインパクトがない限りは大きく上振れる可能性は低そうです。ただし、先月もお伝えした通り新型コロナウイルスの感染拡大はアメリカ大陸の南北どちらでも依然として収まる気配を見せておらず、大豆やコーンを中心とした穀物市場での警戒感は強いまです。日本国内でも移動自粛の段階的な解除に伴い、首都圏を中心として再び感染者の数が増加傾向にあり、引き続き



警戒が必要な状況が続きます。

国内産小麦は収穫シーズンを迎え、各産地から今年の作柄に関する情報が出始めてきています。関東の各産地では生育期の天候が比較的良好であった地域が多かったのですが、播種期および収穫期に雨が多かった一部の地域では品質不良が見られるとのこと。当初の計画をやや下回る生産量となることが予想されますが、著しい不作ということではなさそうですので、まずは一安心というところです。7月中旬を過ぎると、いよいよ北海道での収穫が始まり、新米ならぬ「新麦」の時期となります。

市場トレンド

情報

手軽で美味しいファストフード店

新型コロナウイルスの感染は世界中で収まる気配をみせず暗い話題ばかりの昨今ですが、皆様いかがお過ごしでしょうか。このような状況下ではありますが、少しでも明るい話題をお届けしたいと思います。

コロナ禍の影響で、各地の飲食店では営業の自粛や感染防止のために席数を減少させて営業を行っている状況ですが、その中でも比較的好調な業種があります。それは、お持ち帰りが専門のお店。それも手軽に美味しく食べられるファストフード店です。我々のお客様で特に元気なのが「たこ焼き」・「たい焼き」・「からあげ」の専門店です。今日はこの「コロナに負けない13つの人気商品」をご紹介します。

「たこ焼き」のお店はホームセンターや大型スーパーなどの敷地内にあり、買い物ついでに手軽に購入できることや、おやつなどの軽食として食べられる手軽さが人気のようです。

たこ焼きも以前と比べると色々なメニューがありますが、その中でも一番人気のメニューはネギがたっぷりとトッピングされた「ネギマヨ」だそうです。皮はパリッ、中はトロ〜りあつあつでトッピングのネギとの相性が素晴らしい逸品です。



甘党の方の軽食として「たい焼き」も売られています。国内産の小麦を使用しパリッとした薄皮、北海道産の小豆を使用した甘さ控えめで香り高い餡がたっぷりと詰まっており食べ応えも十分です。テイクアウトして時間が経っても硬くならないのもうれしいところです。



揚げたてからあげ専門店もとても元気です。鶏もも肉に醤油、生姜、にんにくなどでしっかり味付けをし、こだわりのからあげ粉を付けて揚げています。

からあげ専門店のからあげの特徴は肉が大きいこと。お弁当箱からはみ出すほどの大きさはインパクト十分です。スーパーや精肉店で売っているからげとは全然違います。これを食卓に出せば、家族も大満足です。



身近にあるファストフード店ですが、今まで利用する事もなかったお客様も増えているようです。この機会に皆様も是非ご利用されてみてはいかがでしょうか。

T.I

当社製品のご案内



花象 ふよう

今月は弊社代表銘柄「花象ふよう」を紹介させていただきます。

「花象ふよう」は、創立から70年経つ弊社の中でも最古の銘柄の1つです。色沢に優れ、麩量が多く、力強い食感を持ちながら表面はモチリと仕上がる小麦粉となっております。その特徴から、中華麺はもちろんのこと、蒸し中華麺、餃子や焼売等の皮物類でも高いご評価をいただいております。

「千葉製粉の中華麺用粉を見たい。」とご要望があった際にはまずこちらの「花象ふよう」を使用したサンプルを送らせていただいております。そんな千葉製粉の「顔」ともいべき「花象ふよう」を今後ともよろしくご依頼申し上げます。



製品原料情報



原料小麦について

今号では前号に引き続き、「ゆめかおり」について、ご紹介いたします。(前半部分につきましてはわかしお便り第34号をご覧ください。)

(前号よりの続き)

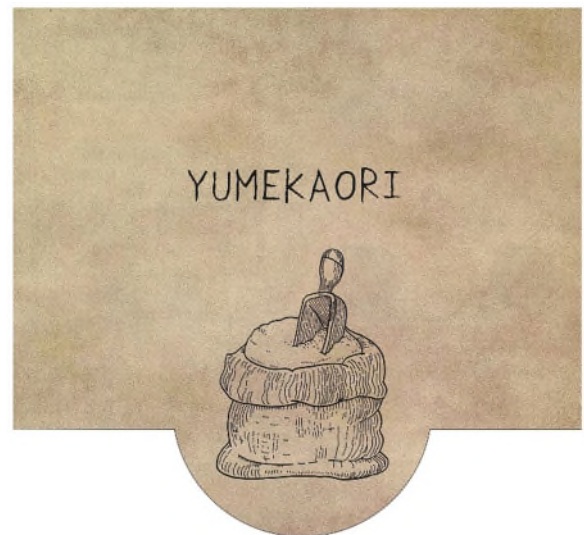
製粉業者である千葉製粉と茨城県の生産者に、製パン業者様を加えた三者での取り組みがスタートしました。当社が参加を決めた理由としては、ゆめかおりでパンを試作したところ素晴らしい品質のものできた、ということが一つ目です。二つ目は、生産者の皆さまの「良い小麦を作ろうとする熱意」に打たれたことです。「モノづくりをしている者として、同じようにモノづくりに意欲的な方と一緒に仕事をしたい」と当時の担当の方は語っていました。

三者がそれぞれの役目を果たし、品質へのこだわりと追求により、関東の地粉を使用した美味しいパンが出来るようになり、生産/販売数量も安定してきました。これにはやはり生産者の皆様のご努力が非常に大きいと感じています。茨城県での「ゆめかおり」生産者の数も増え、現在は「茨城パン小麦栽培研究会」を設立されました。規模が大きくなっても品質向上へのこだわりは変わらず、「ゆめかおり」の特性を最大限生かし、最適なパンができるよう、様々な取り組みを行っています。

一つ目は、土づくりです。茨城県坂東地域の畑地は黒ボク土が多く、小麦のタンパクが高くなりやすい土壌です。今まで培ってきた経験を基に、播種前の施肥量を決め、管理の徹底を図っています。二つ目は、タンパク質含有率へのこだわりです。「ゆめかおり」を

パンに使用する場合、最適なタンパク質含有率は13.0~14.0%です。特に13.0%以上になるよう、全圃場の出穂期の葉色を測定し、測定値に応じた追肥を行っています。また、収穫後の小麦のタンパク質含有率を測定し、来年度に生かすとともに、タンパク毎に分別管理を行っています。

このような生産者のモノづくりに対する熱意もあって、カナダ産「1CW」にも負けないパン用小麦粉が出来ました。様々な方の「良いモノを作りたい」という思いがこもった小麦粉「花象 ゆめかおり」を是非一度お試しください。



茨城パン小麦
栽培研究会が
栽培した、
特別な
「ゆめかおり」を
使用しています。



雑感

早いもので、今年も半分が過ぎ7月に入りました。梅雨に入り、ジメジメとした天気が続いておりますが、皆様は如何お過ごしでしょうか？
季節の変わり目は体調を崩しやすいといえますので、くれぐれも体調にはお気をつけ下さい。

コロナ禍の中で

今回はコロナ禍に関して少しお話をさせて下さい。

今年度(4月～)はまさにコロナ禍真っ只中からのスタートとなり、業界としても会社としても大変な状況下でのスタートとなりました。そしてそれは我が家でも例外ではありませんでした。

我が家は4人家族(私・妻・長男・次男)なのですが、長男は5歳・次男は3歳と、まさにやんちゃ小僧真っ盛りりの年頃なのです。そして当然の事ながら、コロナ禍の影響で保育園は休園になり、やんちゃ小僧真っ盛りりの子供達は自宅待機です……。これがどの様な状況か、お判りになりますでしょうか？皆様の中にも同じような状況下の方は居られたと思いますのでご想像はつくかと思いますが、それは凄い状況でした。(汗)
(ソファーから床にジャンプしたり、畳んだ洗濯物を床に落としたり、兄弟でおもちゃの取り合いで喧嘩したり、お昼寝をしなかったり……)

我が家は共働きで、妻は仕事柄在宅勤務が難しいという事もあり私が在宅勤務の時には妻は出社です…。「起床 洗濯物を干す、畳む 子供達とご飯を食べる お散歩に行く 在宅勤務 子供達とお昼ご飯を食べる 歯を磨かせる 昼寝をさせる 在宅勤務 夕方公園に行く」と、このような形で1日を過ごしておりましたが、子供達

と親1人で過ごす事がこんなに大変だとは思いませんでした。私は出張が多く、何日か家を空ける事もありましたので、改めて妻や保育園の有難さを実感しました。

ただし辛い事ばかりでは無く、良かった事もありました。朝ごはんを家族で食べ、夕飯も家族と一緒に食べるという事の幸福感を改めて感じられたり、子供達と朝早く虫取り(ザリガニやトカゲ等)をして、自分の子供の頃を思い出したりと、このような状況だからこそ体験出来た事も多かったなど、通常営業に戻った今、改めて思います。今回のコロナ禍の中で感じえたこの気持ちは今後も忘れずにいたいと思います。

最後に一つだけ言わせて下さい。

“私のザリガニ採りの腕前も捨てたもんじゃない！！”

Y T



 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、ご覧くだされば幸いです。
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ひ申し上げます。