

# わかしお便り

Vol. 39

Wakashio Dayori  
2020.11.17

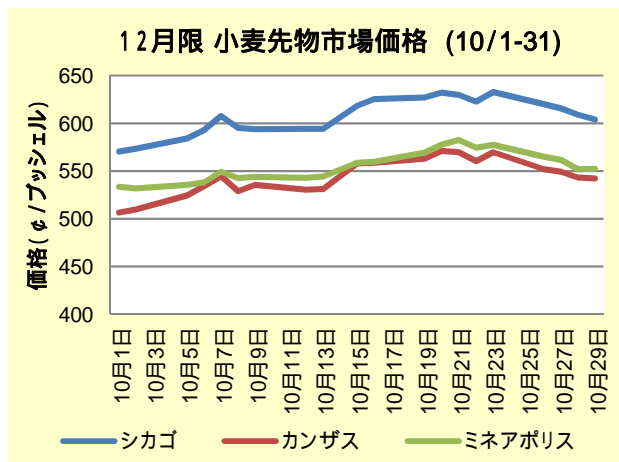
CONTENTS 原料小麦情報……シカゴ市況、麦価・粉価動向など  
市場トレンド情報……‘ちばふん’目線で最近の食品市場をご案内  
新製品発売状況……イチオシ製品のご紹介  
雑感



## 先月末の相場急騰の流れは止まらず、今後暫くは6ドル前後を推移する可能性。

10/1~31のシカゴ穀物相場(12月限)は、¢570~632/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。9月末に公表されたUSDAの需給報告において、市場の予想を上回る強気な穀物在庫見通しが発表されたことを受けて相場は急騰、10月に入ってもその勢いは衰えずに10/6には6ドルの大打に寄せました。その後は6ドルを若干割る値位置で落ち着きを見せたものの、10/15にはロシアやアルゼンチンの減産懸念を受け1日で+¢20という大幅な上昇をみせ、10/23に直近の最高値である¢630を付けました。

その後月末までは主要産地の天候改善見込みを受けて緩やかな下落が続き、10/30には¢598と再び6ドルを割り込む値位置となり取引を終えています。冬小麦が休眠時期に入ることもあり、11月以降のシカゴ相場は6ドル前後を行き来する方向感の定まらない状況が続いています。今後は春先までアルゼンチンやオーストラリアといった南半球の生産動向や、コーン



や大豆といった他の穀物の需給動向に大きく左右されることになりそうです。

11/2にUSDAが公表したクロープレポートによると、冬小麦の作付けは全州で89%となりました。日本向け冬小麦の主産地であるワシントン、オレゴン、アイダホ、モンタナ州では90%を超える進捗となっており、大半の地域において作付けはほぼ完了しているようです。出芽率も過去5年平均並みですが、作柄を表すG+E率は5年平均を14ポイント下回っており、今後もスノーカバーを含めた天候に注意が必要です。

# 市場トレンド

## 情報



### レジ袋有料化

7月からプラスチック製レジ袋の有料化が小売店に義務づけられました。皆様は買い物に行く時にエコバック(マイバック)を持参していますか？コンビニで買い物する時に忘れた！なんていう事もありますよね？その時4人中3人は「袋はいりません」と答えるそうです。熱々のお弁当の端を指でつまんで熱いのを我慢して持ち帰る人や、持参したエコバックを開けたら雑巾の匂いがプーンとしたなんて不衛生なのはいけませんね！

スーパーの店員さんが「レジ袋ご入用ですか？1枚5円ですが…」と言うとキレてクレームを言う人がいて、それをレジハラ(レジハラメント)というそうです。また、マイバック万引きや備え付けの薄いロール状のビニール袋を大量に持ち帰る等、モラルのない人の問題で小売店の方も困っています。

近頃はコロナの影響で焼き立てパン屋さんの売場に並んだパン一つ一つビニールに入れられていたりしているのを見かけます。私の妻は「レジ袋が無いと家でごみ袋に使えない」と言っておりました。100円ショップではビニール袋が売れているそうです。長年身についた習慣を変えるのはなかなか大変ですね。

先日、テレビのニュース番組を見ていたら「コンビニで、釣り銭の渡し方が悪いと注意された店員のアルバイト男性が腹を立てて、客の70代男性を投げ飛ばして頭を床に叩きつけて意識不明の重体に」というニュース映像が流れており、よく見ると私の家の近所のローソンでした。客も店員もイライラしているのはコロナのせいでしょうか？雑誌で「クレマー撃退法をプロが伝授」という記事を読みました。「5分我慢すれば8割のクレームは解決できる」とありました。怒りの感情はせいぜい5分程度の持続で、興奮している相手には、決して反論したり話の腰を折ったりしてはいけない、「ですから」「だって」「でも」という“D言葉”はNGワードです。「さようございますか」「失礼いたしました」「承知いたしました」という“S言葉”でひたすら我慢し、相づちをうまく使うのが良いとか、これって上司に怒られた時にも使えそうですね。

Mモッティー





# 当社製品情報



## 天ぷらミックスYK

弊社の天ぷらミックス粉には、長年ご愛用頂いております天ぷら730を始め、特徴の異なる製品が数多くございます。その中から今回ご紹介するのは、「天ぷらミックスYK」です。

細かい散りの衣ときつね色の揚げ色で、プロが卵を使って揚げたような関東風天ぷらに仕上がります。また、開発時の試食会ではお菓子の様な食感と評価された商品で、口どけの良さと軽い食感が食材と相性バッチリです。柔らかい食感が好まれる現代にピッタリの製品となっております。1袋10kgの荷姿で、スーパーのバックヤードや小型店舗での使用を意識した使いやすい仕様となっております。

ところで「関東風の天ぷら」、どんな天ぷらかご存じでしょうか？江戸では、捕れた魚の臭みをとるために、卵を入れた衣を胡麻油で揚げしており、これが関東風の天ぷらと呼ばれるようになりました。揚げると色が付きやすく、関東風の天ぷらはこんがりときつね色に仕上がるのが特徴です。対して関西では、野菜を天ぷらにして食べる事が多かったため、小麦粉を使用した衣をサラダ油で揚げしており、色味は白く、食材そのものの味を楽しんだと言われております。

現在はサラダ油で揚げた天ぷらが一般的になっていますが、是非一度胡麻油で揚げる天ぷらを試されてみてはいかがでしょうか。

話が逸れてしまいましたが、「天ぷらミックスYK」を是非お試し下さい。

惣菜用材料

## 天ぷらミックスYK

(10kg入りクワフト袋)

**用途**  
惣菜用途 各種天ぷら、かき揚げ

**特長**  
サクのある軽い食感の天ぷらです。  
黄金色のきれいな揚げ色です。

**標準配合**

天ぷらミックス YK	100%
冷 水	130~150%

**標準工程**

1. 冷水の中に天ぷらミックスを入れ均一な生地を作成します。
2. 必要に応じて具材に打ち粉をして天ぷら液を絡めフライします。  
※打ち粉は天ぷらミックスをご使用ください。

**注意事項**  
生地作成温度に十分注意して仕込み温度を決定してください。  
(最適温度 13~15℃)  
食感の良いかき揚げを作るには、加水を調節し濃い目の生地を作成し、具材に対して生地を少なめにしてください。

**使用食品添加物**  
加工でん粉、膨脹剤、乳化剤、着色料（カチノイド）

**アレルギー表示**  
特定原材料：小麦・乳  
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**  
住所 〒261-0002 千葉県千葉市美浜区新港1-7番地  
お問い合わせ先 営業三部 TEL043-241-0116 FAX043-241-0611



## 雑感

暦の上では立冬を過ぎ、朝晩の冷え込みも強くなってまいりました。冬本番はまだまだ先とはいえ、起床時の布団の心地よさはその威力を上げつつあります。寒さに弱い筆者の家ではもうこたつを出してしまおうなどと話をしておりますが、布団から出た直後にこたつが目に入ってしまうえばその魅力に抗う自信はありません。やはりこたつを出すのは先送りか取り止めにしたほうが良いのでしょうか…？

今号の雑感はこたつで食べたい暖かい料理についてのお話です。

### 暖かい料理といえば

暖かい料理が恋しい季節となりました。今年はマツタケが豊作で、例年の半値近いお値段とのこと。昔、居酒屋で1度だけ食べたマツタケと鰯の土瓶蒸しの味が忘れられません。機会があればまた外で食べたいところですが、今年は家族でマツタケご飯を食べようと思います。

暖かい料理といえば筆者の出身である北海道に「ちゃんちゃん焼き」なる料理があります。内臓を抜いた鮭をまるごと大きな鉄板の上に乗せ、キャベツや玉ねぎやキノコなどの野菜をその周りにちりばめて焼き、味噌とバターで味付けするという北海道らしい豪快な料理です。「ちゃんちゃん」の名の由来については「ちゃっちゃん」と作るからですか、「お父ちゃんがつくるから」とか、焼くときに「チャンチャン」という音がするから、など諸説あるようですが、筆者が聞いた話では、あれは「ちゃんこ鍋」が由来だそうで、お父ちゃんと子で食べるのが「ちゃんこ」。お父ちゃんばかりが集まって食べる酒飲み料理だから「ちゃんちゃん」だそうです。言われてみればこれが最も納得のいく説だと思いませんか？

そういえば、昔は半ドンの土曜日の午後は浜辺でお父ちゃん達が焚火を囲んで旨そうなものを焼いて食べていたのを思い出します。子供のころ、おすそ分け

にあずかろうと近づくのですが、酔ったお父ちゃん達に酒を飲まされそうになるか、髭面でスリスリされるため近寄れませんでした。お母ちゃんたちはあきれ顔でそんな姿を傍観しているのです。お母ちゃんと子供達が近寄れない男の酒飲み料理、それが「ちゃんちゃん」だったのだと思います。

最近ではコロナの影響のため、大勢で鉄板や鍋を囲んで和気あいあいと箸をつつく光景が減ったようです。人類が大昔からはぐんできた「料理を囲んでコミュニケーションをはかる」ことが難しくなってしまったことが残念でなりません。新たなコミュニケーション方法を模索し、人と人との絆を維持し続けることも、コロナに対する戦い方の一つなのではないかと考えます。ところで、お父ちゃんと子で食べるのが「ちゃんこ」。お父ちゃんばかりで食べるのが「ちゃんちゃん」。では、お父ちゃんとお母ちゃん食べるのは？「う〇〇パイ」！？



(M.K)

 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、引き続き宜しく願い申し上げます。