

わかしお便り

Vol. 40

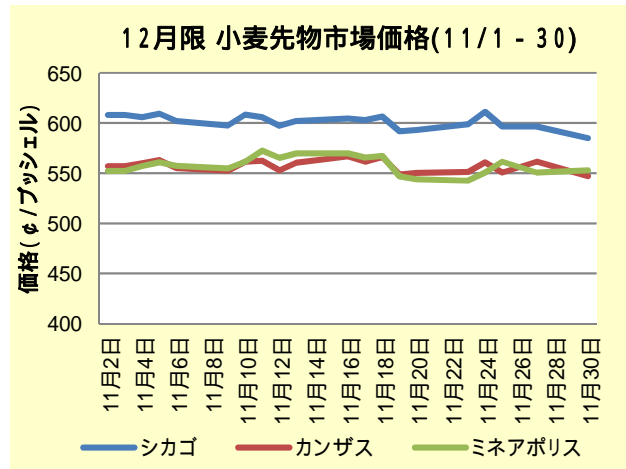
Wakashio Dayori
2020.12.15

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
当社製品情報……イチオシ製品のご紹介
雑感



中旬までは6ドル前後を推移するも、天候要因により下落。暫くは同じ傾向が続く。

11/1~30のシカゴ穀物相場(12月限)は、¢ 611~585 / ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。10月には主要産地の天候改善見込みを受けて6ドルを割り込む値位置となりましたが、その後11月に入ると再び乾燥懸念から上昇に転じました。11月中旬頃までは6ドルのラインを中心に上げ下げを繰り返す相場となりましたが、中旬以降は生育状況やポジション調整を受けて下落しました。その後は売られすぎ感による買い戻しに加えて作柄が悪化したことを背景に再び相場は高騰し、11/24には¢ 611と再び6ドルを超える値動きとなりました。以降はロシアの小麦輸出数量の制限が縮小されるとの情報により再度相場は大きく下落し、11月末には¢ 585、12月以降は¢ 580をやや割り込む水準で推移しています。今後もしばらくは米国のコーン・大豆等の中国への輸出動向や、南半球の小麦生産状況、EUおよび黒海沿岸諸国の輸出動向による相場変動が大きくなるものと思われます。



11/30にUSDAが公表したクロープレポートによると、冬小麦の出芽率は全州で92%となり、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、モンタナ州では平年並みか平年を上回るペースとなっています。作柄を表すG+E率は前週よりも悪化しており、休眠期間のまとまった降雪が望まれます。

国内産小麦については、関東などで播種時期を迎えました。昨年は台風や秋雨の影響を受けた地域が多く令和2年産麦の収量にも影響を与えました。今年には作業が順調に進むことを祈るばかりです。



市場トレンド

情報

12月といえばクリスマス

今年も早いものでもう12月です。今年はこれまでの日常を過ごせたのがおおよそ2月くらいまで…。3月くらいからはコロナウイルスにより生活様式が変化していきまして、早くも今年が終わろうとしています。

12月といえば定番ですが、やはりクリスマスが代表的です。しかし今年はこのコロナ禍により、外で大規模なイベントは自粛気味…ご自宅でご家族と慎ましかにクリスマスをお過ごしの方が多いと思います。

このコロナ禍で食品の売れ行きというのが中々見えづらい中ですが、どうやらクリスマスケーキについて今年例年より需要が高まっているという情報があります。やはり前述した通り、今年「おうちでクリスマス」という形を選択される方が増えてくると思いますので、その分クリスマスケーキの売れ行きは上がっていくのではないのでしょうか。

クリスマスケーキと言えばイメージするのがやはり苺のショートケーキだったり、生チョコのケーキだったり想像される方が多いと思われる。しかし意外だったのは、クリスマスそのものは海外からの発祥のイベントなのですが、こういったケーキを食す、という文化はどうか日本独自のものらしいのです。ドイツでは「シュトーレン」、イタリアでは「パネトーネ」など…どちらかというと焼き菓子がメインになっているとの事です。アメリカについてはむしろケーキやお菓子を食するという文化はあまりなく、「七面鳥」を食するのが代表的な食事になっています。確かに洋画を見ても、クリスマスのシーンではどちらかという七面鳥を食っているシーンが多いような印象がありますね。

さて、日本のケーキに話を戻しますと、やはり皆さんが食べられるのは「苺のショートケーキ」・「チョコケーキ」・「チーズケーキ」・「モンブラン」...といった所でしょうか。やはり年1回のイベントだけあって、定番の製品を求めの方が多い印象です。また、近年人気のロールケーキも様々な種類が増えています。そこに生クリームを上足して、装飾をすることでケーキのような見た目にするという工夫をされている方もいるとの事です。

他にも色々見ていると変わり種のケーキというの中々数多くあります。そんな中でも人気なのが「ずんだのケーキ」との事です。仙台の名物として有名な、ずんだ餅でおなじみのずんだをふんだんにつかったケーキです。味そのものもさることながら、やはり黄緑色の鮮やかな彩色を使うことで見た目的にも綺麗な印象を持たせており、非常に美味しそうに見えます。

今年とはかくコロナ禍に見舞われた一年でした。まだまだ終息の気配はありませんが、皆様がよいクリスマスをお過ごしを祈りながら文章を締めさせていただきます。

今年もありがとうございました。来年も何卒宜しくお願い致します。



当社製品情報



ふさの麦

今回は当社製品の中から、「ふさの麦」についてご紹介いたします。

ふさの麦は千葉県産「さとのそら」を使用しています。千葉県の農業産出額は全国第4位、落花生や梨など全国1位の作物も多々ある農業県です(千葉県庁ホームページより)。千葉生まれ千葉育ちの「ザ・千葉っ子」の私は、幼いころから千葉の農業に触れる機会が何度もありました。幼稚園の頃の芋ほり遠足、給食で食べた「味噌ピーナッツ」、家族で行った田植え体験等…。いつも楽しくて美味しかったという思い出があります。農家さん、ありがとうございます。

そんな千葉県を、「フード・アクション・ちば」推進パートナーの千葉製粉として、小麦で応援したいという強い思いから「ふさの麦」は誕生しました。

クッキーやスコーンにお使いいただくと、ザクザクとした食感と香ばしい麦の香りをお楽しみいただけます。ふさの麦全粒粉タイプや千葉県特産品の落花生と一緒に使用していただくことで、よりおいしい千産千消の製品をお作りいただけます。

ぜひこの機会に千葉の恵み「ふさの麦」をお試ください。



雑感

12月に入り、本格的に冷え込む日が増えてまいりました。筆者宅では遂にこたつを出してしまいましたが、懸念通り、朝一番のこたつの魅力から逃れることが出来ず、つい潜り込んでしまいます。それを見た家族には「こたつむり」と呼ばれておりますが、これから年末へ向け仕事やプライベートが忙しくなる時期を迎えます。読者の皆様におかれましては、筆者のようにこたつで居眠りをして体調を崩す事が無いようご自愛ください。最後になりますが、本年もありがとうございました。よいお年をお過ごしください。

2021年こそは

今年も残すところあと少しとなりました。今年も、新型コロナウイルスの影響でオリンピックが中止になりました。

オリンピックといえば、サーフィン種目が初めて開催されます。開催場所は、千葉県一宮町にある釣ヶ崎海岸、通称志田下ポイントです。志田下ポイントと聞けば、サーファーなら知らない人がいないほど超有名スポットで、普通のサーファーであれば敬遠して入る人はいない場所でもあります。

私も刺激を求めてたまに見学に行きますが、入っている顔ぶれはプロかトップアマ、何も知らない初心者と相場が決まっています。

オリンピックの影響により、一宮町にも本当におしゃれなレストランやバー、雑貨店が増えました。県道30号線沿いだけを見ると、場所によっては湘南の鵠沼海岸を思い起こす程おしゃれな雰囲気です。

ただ、一宮町は湘南とは違い、少しメイン通りから外れば田畑が現れ、「はだしのゲン」にできそうな“もんぺ”を履いたおばちゃんが、金太郎飴のように田

畑に出現します。そういった意味では、一宮町は昭和と令和が融合された町なのかも知れません。融合というよりは昭和に令和がほんの少し混ざった感じでしょうか。

一宮町とは縁もゆかりもない私がこの町を推すのはおかしなものですが、おいしい粉もののお店もありますので、是非遊びに行ってみてください。

2021年には新型コロナが終息し、オリンピックが開催される良い年になればよいと思います。

皆様、良いお年をお過ごしください。



 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。