

わかしお便り

Vol.
47

Wakashio Dayori
2021.7.26

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



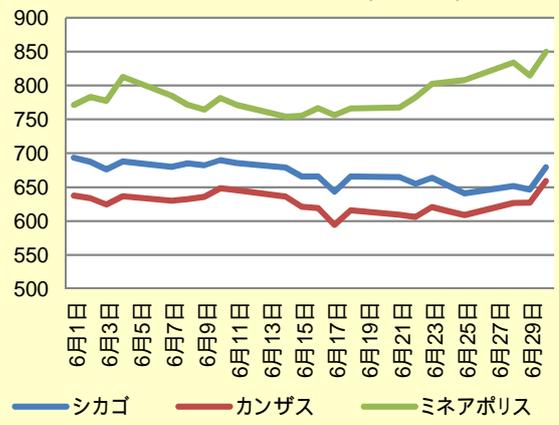
月末までは冬小麦産地の作柄改善、収穫による売り圧力から下落。春小麦は要警戒。

6/1～30のシカゴ穀物相場(9月限)は、¢641～694/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。5月下旬以降、米国冬小麦産地における天候改善から値位を一段切り下げ、6月上旬まで6ドル台の後半を推移していたシカゴ相場ですが、中旬に入ると降雨による作況の改善予測に加えて収穫による需給の緩みを見込んだ売りも出始めたことからさらに相場は下落し、6/17には¢643の安値を付けました。

その後も収穫の進捗に伴いシカゴ相場はじりじりと値を下げ、既に一段低い水準にあったカンザス相場に近づく動きとなっています。6月末に米国農務省が発表した大豆とトウモロコシの推定作付面積が市場の予測を下回ったことから同商品の相場が高騰し、小麦も連れ高の形で¢33という大幅な値上がりとなり、中旬の下げ幅を解消する形で6月の取引を終えました。

シカゴ・カンザス相場が下落基調となった一方で、中旬以降は春小麦の主産地である中西部で高温・乾

9月限 小麦先物市場価格(6/1-30)



燥が悪化しており、作柄への懸念が深刻化してきています。日本国内でも報道のあった通り、ワシントン州やオレゴン州、カナダのプリティッシュコロンビア州などでは6月として観測史上最高気温を記録する熱波に見舞われており、ミネアポリス穀物相場は独歩高の状態となっています。これほどの高値になったのは2010年以来実に11年ぶりのことで、次期の価格改定だけでなく品質や供給に関しても注意を払う必要があります。春小麦の収穫は2か月以上先になりますので、引き続き現地の状況を注視したいと思います。

市場トレンド

情報



続々と上陸する台湾グルメ

皆さんこんにちは！7月です。本来であれば東京オリンピックが開催され海外から数多くの人々が日本に集結し熱きスポーツの夢と感動を期待し観戦に訪れる予定でしたが...ここにきて第5波によるコロナ感染者が急増し、開催地である東京都がまさかの緊急事態宣言となり無観客試合が決定。本当に残念でなりません。まだまだ普通の生活が戻らない状況となっておりますが、今回のオリンピックは自宅で家族とテレビを通して我が日本を応援致しましょう！

今回の市場トレンドは「台湾グルメ」です。ここ数年、台湾発祥の食品が日本に上陸し話題となっております。2019年に話題となったのは、皆さんも一度は飲食されたと思いますがタピオカミルクティーです。プチプチとした食感が人気となり都心でもあちこちでティーサロンやティースタンドが出店。若者の間でも長蛇の列やSNSを通じて話題となりコンビニでもオリジナル商品が発売されるなど台湾グルメとして一時のブームとなりました。

最近では昨年未ごろより俄に「台湾メロンパン」というフレーズがテレビやインターネット等で掲げられ、話題となっております。私なりに調査したのですが台湾メロンパンとは、台湾の屋台街の定番メニューで焼きたてのメロンパンに厚切りバターを挟んだ商品だそうです。焼きたてサクサク食感のメロンパンにサンドしたバターがとろけて甘じょっぱく、ひと口食べると止まらなくなる禁断(超高カロリー)のメロンパンなんだそうです。台湾では菠蘿油(ポーローヨー)と呼ばれており今後、日本でも人気沸騰になり得る台湾グルメではないでしょうか。

またメロンパン繋がりでもこちらも台湾発祥のグルメ「チャーシューメロンパン」という謎の食べ物話題となっております。横浜中華街では既に数店舗で発売され、人気店では一日5,000個も販売しているそうです。どんな味がするのか想像がつかないのですが外側はメロンパン風のサクサク食感で生地は甘さは控えめ、中身は濃厚な味付けのチャーシューが包まれており一見合わない組み合わせですが、ほんのり甘い生地とチャーシューの餡が絶妙に絡み惣菜系メロンパンとして人気沸騰しているそうです。

その他「台湾カステラ」も2021年のトレンドとなっております。今後も話題の台湾グルメから目が離せません。因みに今回紹介致しました台湾グルメはインターネットにて通販している店舗もあるそうなので興味のある方は一度、購入してみたいかがでしょうか？

K.K



当社製品情報

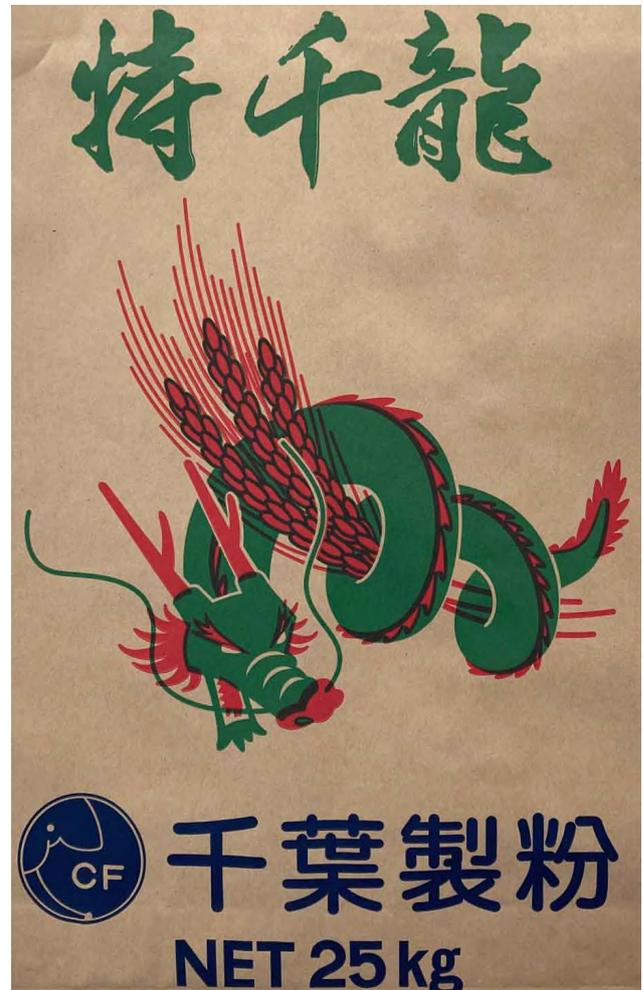
つけ麺用粉：「花象 特千龍」

今回は『つけ麺』について、少しお話を致します。
『つけ麺』とは、茹で上がった麺を水で冷やして食器に盛り、別添のつけ汁につけて食べるスタイルの麺です。

流水により麺を冷やして締めてあるので、ラーメンよりも、風味や歯応えを楽しめるジャンルとなっています。また、季節に関係なく食べられ、つけ汁のバラエティが多いのも特徴です。

今回は、その『つけ麺』用に開発した「花象 特千龍」を紹介させていただきます。「花象 特千龍」は、パン用強力粉・中華麺用準強力粉・うどん用中力粉を、ブレンドし、力強い「ガッツリ」とした食感を追求した『つけ麺』用粉です。少し黒くても、食感と風味に特徴があり、濃厚スープに負けないような、しっかりとした粘弾性のある食感が出る配合となっております。そして、蛋白値も高いので、『つけ麺』に限らず、博多系低加水中華麺・塩ラーメン用通常加水麺等の多用途にも、対応可能となっております。

是非よろしくお願ひ致します。



雑感

気象庁によると、関東地方は7月16日頃に梅雨明けを迎えたようです。あんなに辛いと思っていた梅雨もいざ明けてみると時間が経つ早さにしみじみしてしまいます。

この時期になると学生は夏休みが始まります。千葉市の小・中学校は7月19日から夏休みに入るそうで、この現状では大手を振って遊びに行くのも難しいのだろうかなどと考えつつも、夏休みに突入した途端に、からっとした夏の空になるというのはとても気分がいいだろうと、少しうらやましく感じます。

マリトツォ風

新型コロナウイルスの影響で、家で過ごす時間が増え、子供たちと一緒に小麦粉を使った料理をしています。ケーキにピザと作ってきましたが、最近「今度はパンを作りたい」と言ってきました。パンか～。パンは難しいし、時間が掛かるので手を付けないようにしようと思っていたのですが、まさか娘から言われるとは…。子供がやりたいと言っているのに、しかたがないチャレンジしてみるか。

素人が初めて作るパンなので、難しいパンは作れないし、そうかと言って不味いパンは作りたくないし、何にしようか考えていると、生クリームをたっぷり挟み込んだ美味しそうなパンが目飛び込んできました。今話題の「マリトツォ」です。丸パンなら作り易そうだし、生クリーム好きの娘にはピッタリです。早速娘に聞いてみると目を輝かせて「作りたい」と返事が返ってきました。やっぱり生クリームに対する食いつきは良かった。

マリトツォとはプリオッシュに生クリームを挟んだパンです。名前の由来は、イタリア語の「マリート(夫)」から来ているそうです。プリオッシュ…。いきなりそんなパンは作れないので、ここは単純な丸パンに替えて、取りあえず作ってみよう。

まずは、強力粉にドライイーストなどを混ぜ合わせ、水を加えて捏ねていきます。ホームベーカリーがないので、手で捏ねます。子供は粘土のように遊びながら捏ねていましたが、なかなか生地にならず、飽きてきそうなので途中でバトンタッチ。しかし、私も仕事で生地を扱うことがなく感覚が分からない。水を足したり、

粉を足したり、硬さの調整が予想以上に難しく、不安は残るものの最後は勘で終了。

生地が出来たら一次発酵。暫くしてから見てみると「膨らんだ～」と楽しそうな表情。今度は指で突いてガス抜き、空気の抜けた風船のように萎んでいきました。

生地を取り出し、包丁で分割。分割した生地をお団子のように丸めて、生地を休ませる。その後もう一度、生地を丸めて形を整え、二次発酵。また膨らんできた。見た目は順調そう。

いよいよ最後のオーブンで焼く工程。オーブンが小さいので二回に分けて焼きます。最初はレシピ通り190で焼いてみたけど、時間を追加してもなかなか焼き色がつかなかった。温度が低いのかなと思い2回目は200で焼いてみた。焼き色は十分だけど、試しに食べたらずい。やはりレシピは正しかった。

パンが焼けたので、今度は生クリーム作り。こちらは作り慣れているので、娘一人に任せてみたけど、ちゃんと作っていました。パンを切り、生クリームを挟んで出来上がり。

食べてみると、やはり生クリームは美味しかった。マリトツォ風のパンは、生クリームの力を借りて美味しくいただきました。肝心のパンの方は、次回に期待です。改めて、普通に美味しいパンが食べられることに、有難さを感じた一日でした。



(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。

信頼できるとされる 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い申し上げます。