

# わかしお便り

Vol. 48

Wakashio Dayori  
2021.8.23

7月・8月の降雨にて被災された方々におかれましては、心よりお見舞い申し上げます。

1日も早い復旧を心より、お祈り申し上げます。

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

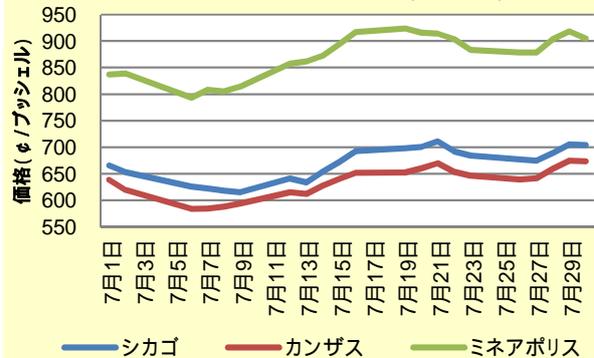


## 収穫圧と降雨により月初下落スタートも中旬以降は作柄悪化懸念により反発。

7/1～7/31までのシカゴ穀物相場(9月限)はc615～710/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。6月中旬以降、シカゴ相場は冬小麦の収穫期における売り圧力や降雨による干ばつの改善予測により緩やかに下落していましたが、春小麦産地における干ばつの悪化に伴う作柄懸念や、欧州の長雨による洪水の発生などを材料に相場は上昇し、7/21には5月上旬以来となるc700を超える値を付けました。

冬小麦の収穫は順調に進んでおり、作柄も概ね良好ですが、一部地域では干ばつの影響を受け収量が減少しているようです。春小麦の作柄に関しては継続的な高温と乾燥の影響により記録的な低水準となっており、収量についても大幅な減収が予想されている状況です。シカゴ・カンザス相場とミネアポリス相場の乖離はさらに大きくなってきており、7/21にシカゴ相場が7ドルを超えたのに対し、ミネアポリス相場はc923の値を付けています。その後8月に入っても相場は高止まりが続いており、シカゴ・カンザス相場はc700を、ミネ

9月限 小麦先物市場価格(7/1-31)



アポリス相場はc900を上回る状況が続いています。

7/12発表のUSDA需給報告において世界の小麦の期末在庫が下方修正されたことで、シカゴ相場はc25の大幅な値上がりとなりました。前述のとおり世界各地で天候不順により作柄が悪化しており、小麦だけでなく穀物相場全体の今後の動向に注意を払う必要があります。

国内産小麦に目を向けると、今年は北海道も高温で雨が少なく、例年に比べるとやや小粒な麦となっているようです。最終的な作況が判明するのはもう少し先ですが、いよいよ新麦のシーズンとなります。

# 市場トレンド

## 情報



### コロナ禍での食の楽しみ

早いもので、気が付けばもう8月。2021年もあっという間に下半期となってしまいました。緊急事態宣言の中、オリンピックも無事に閉会式を迎えましたが、コロナ対策に於いてはまだまだ予断を許さない状況です。皆様、体調には十分気を付けてお過ごしください。

このコーナーでは過去様々なトレンドをご紹介してきましたが、昨今はコロナ禍により新たな流行も生まれにくい状況になったと感じています。今回はこのように外食やレジャーが制限される中、新たなスタンダードとなりつつある、テイクアウトやお取り寄せを中心に紹介していきたいと思います。

コロナ禍となる少し前より出店が増加しているテイクアウト専門「からあげ店」については以前にもご紹介しましたが、コロナ禍が長引く中で引き続き需要も増し、新たな店舗も増加しています。こうした「からあげブーム」もあり、韓国発祥で甘辛風味の「ヤンニョムチキン」や「ハニーバターチキン」、ビッグサイズでカリカリとした食感の「台湾からあげ」が流行ったのは記憶に新しいところです。そんな中、下半期以降ブームとなりそうなのが「バターミルクチキン」です。バターミルク液に漬けた鶏肉を揚げて作るフライドチキンのことです。鶏肉をバターミルク液に漬け込むと、乳酸菌によって肉質がしっとり柔らかく、同時に肉の表面をコーティングして肉汁を閉じ込めてくれるため、揚げるとよりジューシーな味わいになります。2018年から徐々に日本でもその存在が知られるようになり、さらに今年は専門店がオープンするなど、その人気は更に広がりつつあります。ブームを超え、日本に定着することになるのか、下半期以降の動向にも注目です。

テイクアウト商品の他、コロナ禍でより身近になったのが「お取り寄せグルメ」です。その中でも、宮崎牛タン、神戸牛ステーキ、宮崎チキン南蛮。他にも、ジンギスカンやもつ鍋といった、現地の味を自分で再現するには難しく、より「食べてみたい」と思わせるような商品が人気だそうです。

ここでのキーワードは「ご当地商品」。コロナ禍で外出が制限される中、少しでも旅行気分を味わいたい、プチ贅沢をしたい、という心理が働いているようで、現地に行かずともこれらのニーズを満たすことのできるメニューが支持を集めており、今後も様々な商品が増えていくことが予想されます。

こうした流れからくる「お取り寄せ」需要の増加により、飲食業界では新たにお取り寄せ食材に進出する業態も多くみられます。今後も増えていくであろう全国各地の飲食店、有名店のお取り寄せ商品からも、目が離せません。

K・S



# 当社製品情報



## からあげミックス797

天気予報で40℃を越える気温を目にするなど、熱中症が心配になる季節になりました。エアコンの効いた室内と室外との行き来が多い方は、温度差による自律神経の乱れから、夏バテになり食欲が落ちてきているところかもしれません。

このご時世、外へ気兼ねなく遊びに行くこともままならない状況ではありますが、本来であれば今頃はお祭りが多く開かれている季節でもあります。雑踏の中から聞こえる和太鼓のポコポコという高い音や花火の音がどこか恋しいものです。

ところでお祭りといえば、皆様は七味唐辛子の売り口上をお聞きになった事はあるでしょうか？屋台で七味唐辛子は要りませんか？と聞かれて注文すると、「最初に入りますのは讃岐の名産八房、不思議にも一つの幹から八つの房がでるから八房、続いては紀州有田の特産品、蜜柑の皮を粉末にしたものを陳皮といいます。磯の香りを楽しめる、細かく千切って散らしたところ松葉の見える事から松葉海苔。海のミネラルタップリ…」などと、香辛料の産地の特徴や効能を歌にしながら紹介してくれ、香辛料のうんちくを聞きながら買うことができます。

香辛料は古代から貴重品として知られ、12世紀頃には既にスパイスという言葉が使われていました。特にヨーロッパでは、保存食の風味隠しに使われ、香辛料を手にするためには何千人もの犠牲を払ってでも手に入れる程価値のある食材でした。また、香辛料の香りには、胃液を分泌し、食欲を増進させる働きがあるとされており夏バテに相性が抜群です。

そんな香辛料をたっぷり使ったミックス粉が弊社にはございます。

「からあげミックス797」です。

粗挽きのブラックペッパーやナツメグといった香辛料を使用し、ソフトな食感が特徴の美味しいからあげを作ることができます。水溶きからあげや粉付けからあげの他、添付したレシピの通りバター液に通し、プレダーとしてからあげ粉を使用すればフライドチキン風に仕上げることも可能です。

この暑い夏の食欲増進に、からあげミックス797を使用したフライドチキンなどはいかがでしょうか？

惣菜用材料

## からあげミックス 797

(10kg 入りクラフト袋)

**用途** フライドチキン

**特長** 香辛料、粗挽きペッパーの効いたからあげミックスです。ソフトな食感になります。

**標準配合**

|      |             |          |
|------|-------------|----------|
| バター  | からあげミックス797 | 100%     |
|      | 冷水          | 160~200% |
| プレダー | からあげミックス797 | 100%     |

**標準工程**

- 手羽元をあらかじめスチーム加熱します。
- 冷水の中にからあげミックスを入れ、ダマがなくなるまで軽く混ぜ合わせて生地を作成します。
- 鶏肉をバター液に通します。
- プレダー粉を付けます。
- 170℃のフライヤーで1分プレフライします。
- 冷凍します。
- 【調理】170℃のフライヤーで6分フライします。

**使用食品添加物** 調味料（アミノ酸）

**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、鶏肉、豚肉。  
(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17番地  
お問い合わせ先 TEL043-241-0116 FAX043-241-0611

## 雑感

つい今朝のことですが、会社へ向かおうと家を出ると、昨日よりも湿度が低いように感じました。真夏とはいえたまにはこんな日もあるのかな、などと考えていましたが、終業後に見た窓の外は真っ暗になっていました。どうやら日が落ちるのも早くなっているようで、季節は変わりつつあるようです。とはいえ、8月もまだ半ば。残暑が落ち着くまではまだまだ暑い日も続きます。読者の皆様におかれましても、熱中症等に十分お気をつけください。

### オリンピックを振り返って

1年の延期を経て、ついに東京オリンピックが開催されました。首都圏をはじめとする国内の新型コロナ感染の状況は改善する兆しが見えず、直前まで再延期や中止といった意見も聞こえ賛否両論に大きく揺れる中での開幕となりました。

正直なところ我が家では4連休のどこで開会式が行われるのかも全く知らず、たまたま開会式当日の23日に所要のため出かけた都内でブルーインパルスが飛んでいるのを目撃し初めて知ったという状況でした。

自国開催での夏季オリンピックは57年ぶり。自分が生きているうちに見ることができるのはこれが最初で最後だろうなと考えると、無観客での開催というのは少し寂しい気もしますが、こればかりはどうしようもありません。競技場の各座席にタブレットを顔面に張り付けたペッカーくんを配置して観戦者の顔が写るようにしたらサイバー感があっていいんじゃないかとも思いましたが、それはそれで会場にいる選手からすれば怖すぎて競技に集中できない恐れがあります。

開会式の各国選手団の入場順があいうえお順(Japanese Alphabet Order)というのは世界中で大混乱に陥ったそうですが、自国開催らしくて良いなと思いました。リアルタイムで開会式を見つ妻と「次に入場してくる国名当て勝負」をやっていたのですが、「次どこだ」「えーとガーナの次...」「わからん」「カーボ

ベルデ...?」「どこ...?」という具合に両者なかなかポイントを奪えないまま、直後に登場したカザフスタン代表の女性旗手、ルイパコワ選手のリアルお姫様に大盛り上がりとなりそのままノーゲームとなりました。

実際の競技についてはあまり観られなかったのですが、スケートボードやBMX、クライミングなどの新種目も非常に面白かったですし、サッカーや野球、ソフトボール、バスケットボール等のチーム競技も大いに盛り上がったと思います。自分と同世代の選手は前回のリオ大会でほとんど引退しており、今回の大会ではまた次の若い世代へとバトンが引き継がれていったんだなという思いと同時に、いよいよ自分もおっさんになってきたなという複雑な思いも胸中を掠めたオリンピックでした。

オリンピック閉幕後も、高校野球やパラリンピックとスポーツのイベントが続きます。一方で新型コロナの感染拡大に歯止めがかからず、緊急事態宣言対象地域はさらに増えている状況です。現地での観戦はおるか、親しい友人同士で集まっての観戦というものも非常に難しい状況が続きますが、今後もひとりひとりができることを一つずつ行い、安心した毎日を過ごせるように努めていきたいものです。(K井)



 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、引き続き宜しくお願ひ申し上げます。