

わかしお便り

Vol. 49

Wakashio Dayori
2021.9.22

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



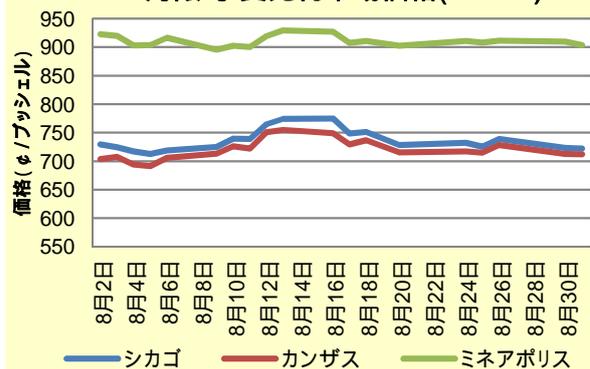
春小麦の収穫圧により下落がみられるも、供給不安による定期的な上昇もあり高止り。

8/1～8/31までのシカゴ穀物相場(12月限)は¢703～775/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。春小麦が収穫期に入ったことで一時は売り圧力による下落が見られたものの、7月の欧州における長雨を背景とした供給懸念からの上昇トレンドが継続し、8月の相場はほぼ横ばいとなりました。8/12に発表されたUSDA需給報告では世界生産量予測が下方修正されたことから、3相場ともに今年度最高となる値を付けています。

春小麦の収穫進捗率は8/31時点で88%と、過去5年平均の71%と比較して順調に進んでいますが、長期化する高温乾燥の影響によりG/E率は収穫前の段階から一貫して低水準となっており、依然として低収量や品質不良に対する懸念が残ります。春小麦の価格指標となるミネアポリス相場は依然として900¢超という高水準で推移しており、9月に入っても価格が下がる兆しは見えていません。

9月は早くも冬小麦の播種期となりますが、直近の冬小麦生産地の干ばつ率は32%となっており、このまま高温乾燥が続くようであれば作付が後倒しとなり、来年の作柄にも影響が出る恐れがあります。各国での

12月限 小麦先物市場価格(8/1-31)



新型コロナウイルス感染再拡大による景気不安やドル高から価格が下落する場面もあり、様々な要因を注視していく必要があります。

国内小麦の最大産地である北海道では令和3年度産の収穫が完了し、多くの品種で当初の生産見込みを上回る数字となりそうです。昨年と比較すると減少している地域や品種もありますが、全体としては1割ほどの増収となりそうです。

(追記) 9/8に農林水産省より「令和3年10月期の政府売渡価格」の発表がありました。詳細につきましては[こちら](#)を参照下さい。



トレンドの様相

皆様はスポーツ選手の“ショーヘーイ”と言えばアメリカ大リーグで活躍する大谷翔平を思い浮かべると思いますが、私のヒーロー“ショーヘーイ”は、馬場正平ことプロレスラーの“ジャイアント馬場”です。NWA世界ヘビー級チャンピオンにも就いたジャイアント馬場は、身長2m9cm、体重150kgと超巨大プロレスラーです。子供たちは「ぼくジャイアント馬場です」と変な声の物まねをして、「シッペ・デコピン・馬場チョップ」なる遊びに夢中でした。得意技はココナツクラッシュ！脳天唐竹割り！河津落とし！終盤は、相手をロープに振って反動で帰ってきた相手の顔面に16文キック！（32文ロケット砲というドロップキックもあります）さて、この16文って何のことかと申しますと、1文が2.4cmで16文は、38.4cmの足の大きさを表しているのですが、実際の馬場の足のサイズは34cmだったそうです。食パンの3斤棒の長さが約36cmありますので、大きな足ですね～！

食パンといえば、乃が美や一本堂やに志かわ等、高級食パンブームが続いていますが、最近は廃業する店も増えています。『あの人はナルシスト』とか『告白はママから』とか変わった店名でオープンする店もあります。食パン専門店は1斤300～500円で、2斤単位での販売をしているお店が多く、やわらかく、甘く、トーストせずにそのまま食べても美味しいことから「生食パン」と呼ぶ店もあります。一方、業務スーパーの“朝の輝き食パン”は1斤67円で販売していて価格の二極化が進んでいるようですが、スーパーやドラッグストア等、100円以下で食パンが安売りしているのを見かけると悲しくなります。パンを作るには労力も時間もかかります。また、オープンやミキサーといった設備にもお金がかかります。食パン1斤100円以下の売値では赤字です。では何故赤字で売るのでしょ

うか？ 食べる食パンを買う、ついでに何か買ってもらって、という客寄せで使われているのが現状です。

同じ様な客寄せで、もやしが1袋1円で販売しているのを見た時はショックでした。2007年から2017年までの10年間で100社以上のもやし業者が廃業したそうです。

パンの話題に戻りますが、食パン専門店以外にも、あんパン専門店・クリームパン専門店・カレーパン専門店等、次々とオープンして、空前のパンブームに思えますが、昔ながらの焼き立てパン屋さんは減っています。駅前のベーカリーカフェも苦戦しています。コンビニは前年から比べて初めて店舗数が減りました。一方コストコは売り上げを伸ばし店舗数も増えています。1袋36個入りのディナーロールや超巨大な寿司や、直径30センチ以上もあるチーズケーキを購入する人がいます。パンやケーキをいつ、どこで、どの様に食べられているのでしょうか？キャンプやパーティー、料理など体験や趣味に消費意欲が高まり、商品機能の価値よりも、商品を購入しただけでは得る事の出来ない“コト消費”へ。

精神的な充実感を満たしたいという“エモ消費”（エモ＝シヨナル＝感情）を求める人達。一方、スーパーの総菜売り場では、一人用の少量総菜が並び孤食も増える傾向です。市場トレンドは、細分化して個々に存在しています。今これが売れています！という「これ」のほとんどは短命商品です。短命時代の中でトレンドという言葉に振り回されず、目指すのはロングセラー商品！目立たないけど売れ続けるトータル販売数量の多い商品が、トレンド商品だと思いますが、半年後のトレンドも変わっているのでしょうか？

(T.M)

当社製品情報

花象 エトワール

今回は「花象エトワール」をご紹介します。

「花象エトワール」の“エトワール”とはフランス語の星を意味しており、本格的なフランスパンを作ることができる小麦粉です。この小麦粉を使用したフランスパンはパリッとしたクラストと、小麦粉の味と香りが生きているのが特徴です。また、クロワッサンなどもご使用していただくことができます。

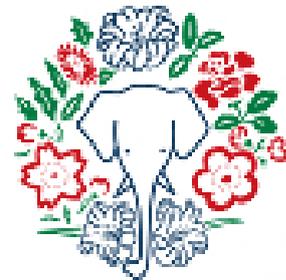
この「花象エトワール」の規格値は粗タンパク 11.6 ± 0.5、灰分 0.41 ± 0.03 でやや強めの小麦粉となっており、扱いやすさが好評で非常に長く愛され続けている銘柄です。

歴史のある銘柄ですので、ハード系を中心とした100を超えるレシピをご用意しています。是非お試しください。



上: 過去のパンフレット

下: 花象エトワールのマーク



雑感

9月に入ってから途端に涼しくなりました。よく晴れた日でも8月中とは違い30℃まで気温が上がることもなく、とても過ごしやすく感じます。筆者の家でも最近ではエアコンをつけることも減り、暑いときは扇風機と網戸で十分快適に過ごせています。網戸といえば、ついこの前まではは窓を開けるとセミの大合唱が聞こえましたが、めっきり聞こえなくなり、代わりに秋の虫の大合唱が聞こえてきます。季節は秋、といった様子ですが、まだ気温の高くなる日もあるようです。気温差による体調不良にはご注意ください。

工夫について

外出がままならない今日この頃、皆様はどのようにお過ごしでしょうか。8月にはオリンピック、パラリンピックが開催され、おうちでスポーツ観戦をされた方、家庭菜園に勤しむ方など、家で上手にすごすために休み方を工夫している方も多いと思われます。

そうした休み方の工夫の一つとして、料理に時間をかける方も多くなったのではないのでしょうか。今回はそんな方々にお勧めしたい本があります。著者 玉村豊男氏の「料理の四面体」です。

この本を要約すると、著者はすべての料理は火・水・空気・油の四要素がたがいに絡み合って演じるドラマと説明しています。四つの頂点を持った四面体の底面を三角形に形成しており、その三角形の三つの頂点をそれぞれ、空気、水、油と名付け、そのひとつひとつと火とを結び四面体となる。ある素材を水、空気、油を介して、火をどのように位置付けるかで料理が変わるといいます。例えば、火と空気のラインにおいて、火から空気に近づくにしがって、グリル ロースト 燻製 干物といったふうに料理名が変わります。その他にも、火 油ラインでは炒る・揚げる、火 水では煮るといった料理といった具合です。

確かに蒸して作る「あんまん」は、焼いたらあんパンの様になり、肉マンを油で揚げればピロシキに近いものになります。私も仕事で多くの食べ物を作ってきましたが、新しいアイデアがなくなった時の必殺技として普段と違う加熱方法をよく試していました。

人は火を使うようになれたからこそ、四面体を作ることができ、様々な料理を作ることができたのだと思います。では、四面体ではなく五面体を作ることができれば、新しい料理が生まれるのか、というのは安易な発想かもしれませんが、新たな調理元素があるのかもしれないですね。

みなさんもよくある料理をいつもとは違う加熱方法で調理してみてください。きっと同じ素材から様々なバリエーションを増やすことができると思います。ぜひお試しください。

(Y.E)



 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。