

わかしお便り

Vol. 52

Wakashio Dayori
2021.12.15

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

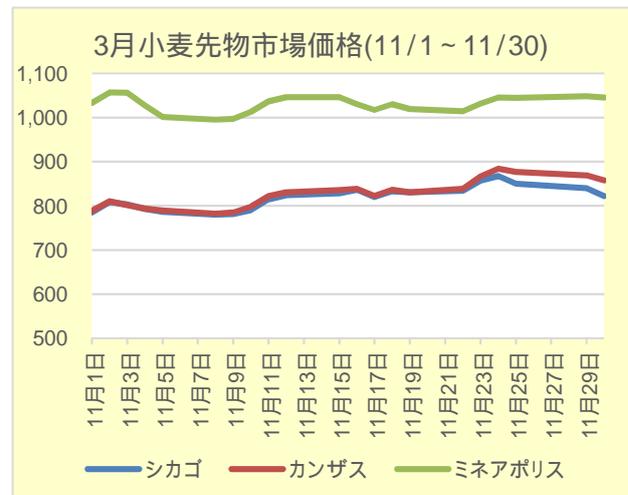


需給のひっ迫・供給不安で相場上昇 今冬の米・加・豪の天候に要注意

11/1～11/30までのシカゴ穀物相場(3月限)はφ766～867/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。11月の小麦相場は供給懸念による上昇と利益確定売りによる下落を繰り返しながら全体として上昇基調となりました。

シカゴ相場は10月から続いた上昇の流れが一服し、緩やかな下落からのスタートとなりました。しかし、9日にUSDA(米国農務省)から発表された需給報告の世界期末在庫が市場の予想を下回り、需給のひっ迫が再認識されたことで上げ基調に転じました。中旬以降は利食い売りに加えて原油価格の下落といった値下がり材料もありましたが、ラニーニャ現象に伴うオーストラリアでの大雨や、ロシアが小麦輸出関税の引き上げを検討しているとの報道が供給不安を生み、月末まで高値圏での推移を続けました。

10月に9年ぶりの10ドル台の値を付けたミネアポリス相場は引き続き10ドル台を維持しており、他2相場と乖離した状態は当面の間続きそうです。



冬小麦の作付は完了し、進捗・作柄共に前年並みとなっています。天候に関しては、カナダ南部平原地域や日本向け小麦生産地である米国北西部で集中豪雨による洪水被害が出ており、相場と作柄への影響が懸念されます。今年の冬はラニーニャ現象が続くとみられており、南米を中心に天候不順の可能性ががあります。南米産穀物の生育状況によっては小麦相場への影響が出てくる恐れもあるため、各国の天候を注視する必要があります。



市場トレンド 情報

「Bulk Shop(バルクショップ・量り売り食品店)」の台頭

早いもので今年も残すところあとわずかとなりました。2020年来、新型コロナウイルス感染症の流行が続き、2021年も試練の年になりました。これから年末に向けて、慌ただしく忙しい日々を過ごされるのではないかと思います。コロナ・インフルエンザに注意し、くれぐれも体調管理には十分にお気をつけてお過ごしください。

さて本コーナーでは、幅広く「食」にまつわる今をご紹介します。今回は「Bulk Shop」についてお話ししたいと思います。

「Bulk Shop(バルクショップ・量り売り食品店)」とは、「量り売り」で買い物をできるお店のことを言います。レジ袋有料化や「コロナごみ」増加の流れを受けて、食の消費においてのプラスチックごみ類等の削減への意識が高まっています。世界的な傾向である中で、日本でも醤油やチョコレートなどの専門店に加え、すべての商品が量り売りの食品店も登場しています。「家庭ごみ」が目に見えて削減される為、エコ意識向上にもつながり、これからの未来を暗くしかねない環境問題に対しても、大変注目をされている販売業態となっています。

思い返せば、一昔前の日本は、量り売りが主流でした。商店街の「八百屋さん」や「お肉屋さん」や「魚屋さん」では、欲しい分だけを量ってもらい、「お豆腐屋さん」には「一丁ください」とボウルを持って母親と出かけたものです。

高度経済成長の中で淘汰されてきた量り売りが、今や地球の環境にやさしい買い物方法として見直されています。全ての商品をパッケージフリーで買うことは

難しいですが、量り売り店を上手に利用することでプラスチックごみ等は確実に減っていきます。

ネット通販もいいですが、これからますます増えてきそうなBulk Shopをお見かけした際は、タッパー容器・布袋を持参して、「必要な量だけグラム単位で購入できる」いつもと違うお買い物を楽しんでみてください！

(K)



当社製品情報



「花象 春よ恋100」

国内最大の小麦産地である北海道。そこで強力小麦として最大級の生産量を誇るのが「春よ恋」です。

「春よ恋」は、古くから栽培されてきた「ハルユタカ」の後継品種として、栽培適性や製パン性を改良し開発されました。カナダ産1CWやアメリカ産DNSに匹敵する製パン性を持ち、国内産小麦らしいもちもちとした食感、豊かな風味が特徴です。

もちもち食感の秘密は、春よ恋の持つデンプンの性質にあります。デンプンは直鎖状のアミロースと枝状のアミロペクチンが組み合わさってできており、アミロースの比率が低い(=アミロペクチンの比率が高い)ほど、もちもちで、粘りのある食感になります。1CWやDNSは「通常アミロース」と呼ばれそのアミロース比率は28~30%ほどですが、春よ恋はアミロース比率がやや低い「やや低アミロース」と呼ばれアミロース比率26%ほど。わずか数%の違いですが、それが特有のもちもち食感を生み出しています。これはASWや「きたほなみ」のようなうどん用小麦にも見られる性質で、「うどん文化の国」である日本の消費者に愛される食感であると言えるでしょう。

「花象 春よ恋100」は、北海道産小麦「春よ恋」を100%使用した強力粉です。食パンや菓子パンといったスタンダードなパンはもちろん、ハード系の直焼きパンに使用すれば、よりその風味やもちもち食感を楽しむことができます。生地は弾力に優れるため、高加水生地でもしっかりと水を保持してくれます。「国内産」というアピールだけでなく、使う楽しさ・食べる美味しさにおいて十分な利点をもって活躍してくれるはずです。

また、弊社では春よ恋を100%使用した「春よ恋全粒粉」もございますので、併せてご検討いただけますと幸いです。

お客様のご用命を心よりお待ちしております。



雑感

12月になり本格的な冬の寒さが到来し、今年も残すところ後僅かとなりました。新型コロナウイルスに翻弄された1年でありましたが、ワクチンの普及や国民の協力の下、新年は平穏な日常が取り戻せる信じて今日この頃です。

引き続き、新しい変異株やインフルエンザが猛威を振るう事が予想されていますので部屋を暖めて防寒対策をしっかりと行い、体調管理にはくれぐれもお気を付けください。

クリスマスへの所感

12月となり、街ではクリスマスソングが鳴り響き、イルミネーションに彩られることとなりました！コロナ禍で迎える2度目のクリスマス、感染症には注意しながら楽しいひと時を過ごしたいものです。

ネット上で1000人を対象に行われたアンケートでは「今年のクリスマスはどこで過ごす予定ですか？」という質問に対して、全体の84%の人が「自宅で過ごす」と回答していました。昨年同様に自宅でクリスマスを楽しむ人が多いみたいです。

コロナ禍で迎えるクリスマスは多くの人に意識の変化をもたらしています。「コロナ禍で外食を控えているため食事を豪華にする」「テイクアウトやお取り寄せなど、いつもとは違うメニューでパーティーをしたい」「外出してクリスマスを感じる事が難しいと思うのでお家の飾り付けをしてクリスマス気分を上げたい」など、自宅で楽しむクリスマスの内容にこだわりたいという人が多く、今年のクリスマスは例年のようにキラキラした豪華な「体験」よりも、お家で楽しめるグルメや実用的なアイテムにお金を使う人が増えているようです。

私も今年のクリスマスは自宅で楽しもうと考えています。一人暮らしを始めてから迎える初のクリスマスなので部屋の模様替えに奮起する日々を過ごしています。11月から模様替えを始めたので、1ヵ月以上クリスマス

ムードを満喫するという初めての体験です。ネット通販や雑貨屋さんでクリスマスの飾り付けを探し、気に入った商品を購入していたら最終的にカーペットやカーテンまで買い替えるほど熱中し予算を大幅に超えてしまいました。

家族や友人など大切な人に贈るクリスマスプレゼントも購入し、今年最後のピックアップイベントへ向けて粛々と準備を進めています。皆様はクリスマスをどのように過ごされる予定でしょうか。人生で100度も訪れないクリスマス、大切な人と素敵な時間を楽しみましょう。

(K.O)



 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い申し上げます。