

# わかしお便り

Vol. 55

Wakashio Dayori  
2022.3.18

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



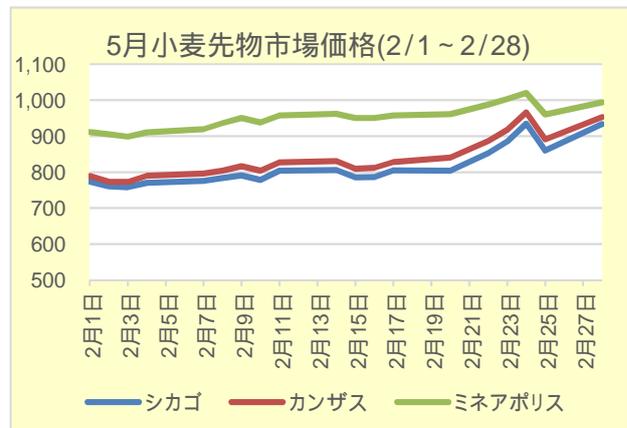
## ロシア・ウクライナ情勢の悪化につれ 相場急上昇。軍事衝突受けストップ高

2/1～2/28までのシカゴ穀物相場(5月限)は¢758～934/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

2月の小麦相場は、1月から相場の強材料となっていたロシア・ウクライナ間の緊張が高まるにつれて右肩上がりとなりました。

2月のシカゴ相場は米国主要生産地に降雨が確認され、作柄への懸念が和らいだことから下落スタートとなりました。しかし、その後すぐに南米の乾燥予報を受けて上昇したコーン・大豆相場に追随するかたちで中旬にかけて上昇しました。

中旬以降はロシア・ウクライナ間情勢の不透明感が下支えとなる中での取引が続きましたが、24日に両国の軍事衝突が報じられると、両国からの穀物供給に対する懸念が一段と高まったことで買いが殺到し、前日比プラス50¢となる934¢のストップ高を付けました。翌25日には前日のストップ高を受けてストップ幅が1.5倍の±75¢に設定されましたが、反動売りが集中したことで前日比マイナス75¢のストップ安となりました。



翌26日には両国からの供給懸念が改めて認識されたことで再び買いが集まり、前日比プラス74¢のストップ高に近い引け値となりました。

3月に入り両国からの輸出は停止しており、シカゴ相場は一時13ドルを超え14年ぶりに最高値を更新しています。ロシアとウクライナの小麦の輸出量は世界の約3割を占めており、両国から他の輸出国へ需要のシフトが生じると、国際相場への影響はより一層大きくなると考えられます。両国の情勢や輸出状況、他国の輸入動向に関しては引き続き予断を許さない状況が続くそうです。



## この頃話題の冷凍パン

2月末になり寒さのピークも越え、春の兆しを感じられる陽気となってきました。今冬もオミクロン株の感染者が急増し、昨年同様終わりの見えない状況が続いていますが、ワクチンの積極的活用や感染対策を徹底し1日でも早く平穏な日常が戻る事を願う今日この頃です。

コロナ禍で外出を自粛する人が増え、継続して巣ごもり需要は伸び続けています。今回の市場トレンドでは巣ごもり需要の増加に伴い注目を集める「冷凍パン」市場をご紹介します。「冷凍パン」というとネット通販が主流となっているため、購入する場合には送料等、パン以外の費用も掛かってしまい、コスト面でデメリットが目立っていました。しかしここ数年、凍結技術の進歩により飛躍的に味が向上し、コロナ禍の追い風を受け家庭用の中食として大きな注目を集めています。

それではまず、『冷凍パンの歴史』について簡単にご紹介しておきます。パンの製造には非常に長い時間がかかります。さらに酵母を使った商品ですので、その日の気温や湿度によって味のバラつきが生じてしまう可能性があるなど、パン職人の経験によって美味しさがかなり左右されてしまうものです。そこで老舗のパンメーカーが、作り手の熟練度や労働環境に左右されず、安定した品質を持ったパンを求めて、冷凍パンを開発したのが始まりです。冷凍パンの開発により、店舗にパン職人がいなくても、オープンにかけただけで安定した美味しさを持つパンを提供することができるようになりました。

一口に『冷凍パン』と言っても、実は大きく分けて二つの種類があります。一つ目は、焼成まで終わらせた状態の冷凍パンで、これはパン屋さんなどで売られている焼きあがった状態のパンを冷凍し、購入した顧客が自宅などで解凍し、軽トーストして食べることが想定されています。食パンなどを長期保存するため、冷凍庫に入れて置く方もいるかと思いますが、それと似たようなものです。二つ目は、焼成前のまだパンとしては出来上がっていない

状態の冷凍パンです。この冷凍パンは、発酵まで終わらせた状態のものを冷凍し、それを購入した人がオーブンで焼くことで、どこでも『焼きたてのパン』を楽しめるというものです。ちなみに、パンの発酵は、一次発酵と二次発酵という段階があるのですが、一次発酵の冷凍パンであれば、購入者が自分で自由な形を形成できるというメリットがあります。二次発酵までされた冷凍パンの場合、そのまま焼けば美味しい焼きたてパンが出来上がりますので、その手軽さが人気です。

パンの中でも、焼き立てパンの美味しさは格別です。そのため、パン屋さんなどでも『焼きたて』というフレーズをアピールする販売方法がよくとられています。しかし、パン屋さんなどで『焼きたてパン』として販売されているものでも、焼き上がりから一定の時間が経過している場合がありますし、店頭での購入後、自宅に持ち帰ってから食べることを考えると、本当の『焼きたて』の美味しさを味わうことは難しいものです。しかし、冷凍パンであれば、食卓に並べる直前に自宅のオーブンで焼き上げるのですから、本当の意味での『焼きたて』の美味しさを楽しむことが可能です。どのような食べ物でも、やはり『作りたて』が最も美味しいと言われるように、自宅でいつでも手軽に『焼きたてパン』を楽しめるのは非常に大きなメリットと言えるでしょう。

今回は、近年その美味しさが注目され、一気にその人気に火がついた『冷凍パン』についてご紹介しました。本稿でご紹介したように、元々業務用に開発された冷凍パンなのですが、最近では個人店のパン屋さんなどが家庭用の冷凍パン販売を続々とスタートしています。ホームベーカリーが一時期大人気だったように、日本人はパン好きが多く、いつでも手軽に『焼きたての味』が楽しめる冷凍パンは、多くの人にオススメ出来る物だと思います。お家で手軽にパン屋さんの味を楽しみたい方は是非一度ご賞味ください。(0)



# 当社製品情報

## モチコマチ

10kg袋シリーズに、新商品「モチコマチ」が登場しました。

モチコマチは、その名の通りもちもちとした食感が特徴です。一般的に売られているもちもち系のパンには、加工でんぷんが使用されていることが多いですが、モチコマチは小麦粉だけで特徴的なもちもち感を出すことができます。原料は国内産小麦100%なので、原材料を気にされる方や国内産にこだわりたい方にも安心して手に取っていただけます。

また、モチコマチは老化が遅いのも特徴で、翌日も美味しさが持続します。レンジアップやリベイクすると、また違ったおいしさが楽しめます。

食パンや菓子パンなどはもちろん、デニッシュやハースブレッドなどにもご使用いただけます。日本人の好みに合うおもちのようなもちもち感で、和素材との相性も抜群。どんな種類のパンにも使いやすい、万能なパン用粉です。この機会にぜひお試しください。



## 雑感

ちらほらと桜も咲き始め、すっかりと春の陽気になりました。暖かく過ごしやすくなると同時に、花粉も飛び交い、花粉症持ちの筆者には少し複雑な季節です。日中の日が出ている間はとても暖かく、気持ちが良いくらい気温ですが、夕方以降日が沈むと途端に気温が下がるので、花粉症だけでなく、風邪をひかないように服装の調整が欠かせません。読者の皆様におかれましても、風邪などにかかりませぬようご自愛ください。

今月の雑感では鍋について触れています。真冬の寒い時期に食べる鍋はもちろん美味しいですが、少し肌寒いこの季節の鍋もまた美味しいものです。内側から温まり体調を整えるのも良いのではないのでしょうか。

### 冬といえば

冬季オリンピックパラリンピックの開催年ということで普段はあまりスポーツを観ない我が家でもテレビ観戦する時間が増えたこの頃です。色々と疑惑や、国際情勢の危機もありますが、そのなかでも各国のアスリートが活躍する姿には心躍り感動しました。

高校まで仙台市で育った私にとって冬のスポーツといえばスケートで、近くのショッピングモールのアイスリンクでよく滑ってスケートを楽しんでいました。ちなみにそのリンクはトリノで金メダルの荒川静香選手や今回の北京でも活躍の羽生結弦選手が練習されていたリンクであることは地元では有名です。

地域のスケートイベントもあつたりして、スピードスケートみたいに競争したり、フィギュアスケートの真似事のようなダンスを習ったりして、スケートには楽しい思い出があります。子供だったので怖いもの知らずにフィギュアのジャンプを真似たりして怪我をしそうになることもありました。氷に頭ぶつくと病院行きになってしまうのでふざけると本当にあぶないです。スケートを楽しんだ後は、あつあつのカップ麺を食べるのが決まりで、体を動かした後に少し冷えているリンク傍で食べるカップ麺は世界で一番うまいと思っていました。

さて少し故郷の仙台のことを思い出したので、仙台名物料理であり我が家の定番料理(に私がしようと妻にプレゼンをし続けている)をご紹介します。サンドウイ

ッチマンさんがいろんなメディアで紹介しているのでご存じかと思いますが、春の七草のひとつ、セリがたくさん入ったセリ鍋です。

セリがスーパーに多く並ぶのは千葉あたりですと12月～2月くらいですが、4月くらいまでが旬の野菜です。鍋のだしはお好みで鶏がらや鯉節、昆布などを、しょうゆベースの味付けで、具材は鶏肉や鴨肉、ネギ、ゴボウなどが一般的です。そこにセリを根っこごと加えていただきます。セリはすぐ火が通るので軽くしゃぶしゃぶしてシャキシャキと食べるのもおすすめです。大人になってからは、私は根っこの部分の味わいがたまらなく好きで今となってはこれが世界で一番うまいのではと思っています。鍋の締めはうどんでも中華麺でも合いますし、鶏肉や鴨肉からでる旨味と合うので蕎麦もおすすめです。

なんて書いていてまた食べたくなってきました。暖かくなってきて鍋は美味しいですね。セリをみかけたらぜひセリ鍋も試してみてください。

(M)



 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。皆様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。