

# わかしお便り

Vol. 59

Wakashio Dayori  
2022.9.28

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

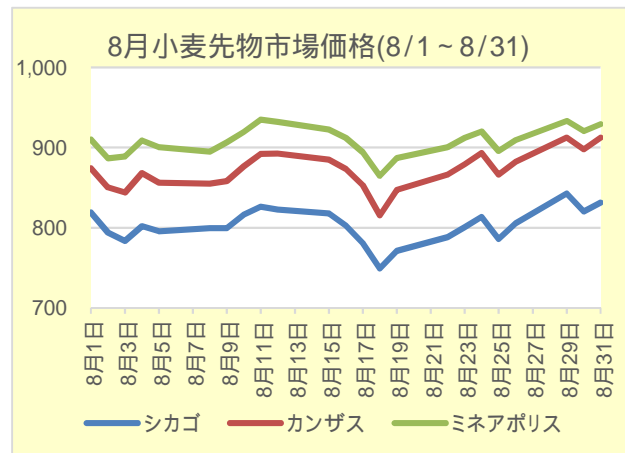


## 欧州の天候や他穀物の相場変動、 ウクライナ輸出状況を材料に値動き

8/1～8/31までのシカゴ穀物相場(12月限)はφ749～842/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

8月のシカゴ相場は、ウクライナからの穀物輸出再開への期待による売りと、その反動買いが交錯し横ばいのスタートとなりました。中旬にかけては欧州で続く記録的な猛暑を背景に作柄への不安が買いを呼びましたが、その後はコーンや大豆などの他市場の下落やウクライナからの穀物輸出の継続、欧州産地での降雨予報が売り圧力を強め、18日のシカゴ相場は一時φ743まで値を下げました。しかし、その後反動買いが入ったことや、欧州の乾燥による作柄懸念が買いを呼び、φ800台での推移を続けています。

品質面では乾燥の影響を受けた冬小麦が記録的な低水準となる情報でしたが、日本向け冬小麦の産地に関しては乾燥の影響はそこまで大きくなく、平年並みの品質となる見込みです。春小麦は昨年と比べ作柄が改善していますが、多雨により収穫が遅れ気味となっており、今後霜害などの影響に注意が必要です。



小麦の政府売渡価格については物価高騰への緊急措置として、10月期の価格については2022年4月期の価格を適用すると農林水産省から公表されました。2023年4月の改定については来年3月頃に農林水産省から改めて公表される見通しとなっています。9月に入ってからは、ウクライナからの穀物輸出に陰りが見えてきたことや、為替が23年ぶりに一時144円に突入するなど不安定な状況が続いています。引き続き本誌面にて各相場の動きについて注視していきたいと思えます。

# 市場トレンド

## 情報

### 大人気の生ドーナツについて

記録的な猛暑に見舞われた7月・8月の夏を過ぎ、ようやく暑さも落ち着いてきた9月になりました。実りの秋を迎え、美味しい食べ物が多くなる季節です。

今回の市場トレンドでは、今躍進中の「進化系ドーナツ」についてご紹介したいと思います。現在、油脂などの各種原材料の高騰は続いておりますが、商品力のあるものは高価格でも飛ぶように売れており、ドーナツの第5次ブームの到来と言われております。

今ブームの生ドーナツは、重たなくて食べやすいことが最大の特徴で、外のカリカリ感と中のしっとり＆もちり感が楽しめるのがポイントです。この食感のメリハリも、メインターゲットである女性を中心として受け入れられております。

生地製法に関してはブリオッシュ生地を高加水にして使用することで、フライ後のしっとりとした口溶けを維持することができ、また油脂やデンプンを効果的に配合することにより、生地中の水分保持を行うことができ、よりしっとり感ともっちり感が実現できるようです。

個人的にもとても興味の引かれるテーマでしたのでセレクトショップの多く集まる世田谷区のお店に足を運びましたのでご紹介したいと思います。

一軒目のお店は用賀にあるお店になります。こちらのお店は本店が札幌にあり、そこで修行された方が出店されたお店になります。北海道産小麦を使用して、ふわふわ、もちもち感を特徴にされております。

私が入店した時には、見た目も色鮮やかな20種類近くのドーナツが並んでいて、売れ筋のコーヒーやキャラメルマキアートなども良く売れていました。

価格帯は200円中盤が主でSNSでも映えそうな商品が多いのが印象的でした。

二軒目は、三軒茶屋にあるお店になります。某有名な公園の入り口すぐ近くにあり、週末は家族連れで大変賑わっている様子です。

今年の4月には朝の情報番組内で、ランキングの上位で紹介され、やはりこちらもSNS世代を中心に広がったそうです。ドーナツの中身、クリームに特にこだわっており、北海道産の素材を使用した、チーズクリーム風のクリームが特徴です。

価格帯は500円代で、クリームがパンパン詰まっており、食べ応え十分の商品でした。

以上、簡単なお紹介になります。秋の行楽シーズンに向けて各お店とも新商品のラインナップが広がる時期ですので、新しいドーナツとの出会いの季節にお役に立てば幸いです。

(Y.H)



# 新製品発売状況



## 花象 ばらについて

みなさん、突然ですがそばの主原料は何でしょうか？「そば粉」と答える方が100%だと思います。

確かにそばの主役が「そば粉」である事は、まぎれもない事実です。しかし、十割そばを除くほとんどのそばには「小麦粉」が入っています。実はそば粉の比率が3割以上入っていればそばと表示することができます。そのため、そば粉比率3割、5割のそばも多く市場に流通しています。

そば好きな方には十割そば以外は認めないという方もいらっしゃるかもしれません。しかし、小麦粉を使っている＝品質が悪いということでは決してありません。実はそばは「そば粉」と「小麦粉」のバランス感も非常に重要なのです。

なぜ小麦粉が必要なのかという話を少しいたします。そば粉は水と混ぜると粘りはありますが、生地から麺線を作っても麺が脆く、切れやすい等の問題があります。そこで、安定的な製造のために、小麦粉のたんぱく質であるグルテンの力を使うことで生地の進展性、麺の強度を補強してあげる必要があります。これが、小麦粉がつなぎと呼ばれる所以です。

そのため、小麦粉は何でもいいわけではなくグルテン量の多いものが一般的に求められます。また、小麦粉の種類によって、表面の滑らかさや食感、色調にも影響を与えることができます。

そばの主役は「そば粉」というのが大前提ですが、「小麦粉」も陰ながらそばを支える存在であるということを知っていただければ幸いです。

さて、前置きは長くなりましたが今回ご紹介するのは「花象 ばら」です。非常に蛋白の高い小麦粉をブレンドしており、そばつなぎとしての能力に優れています。そばの弱点である茹で伸びの抑制も期待できます。生そば、茹でそば、乾麺におすすめしております。また、その蛋白値の高さを活かしてパン用粉やG系のラーメン等様々な用途で御愛用いただいております。是非よろしくお願いたします。



## 雑感

朝夕は涼しくなり、食品スーパーマーケットにも秋の果物や栗が並び始めました。食欲の秋9月です。私事ですが「低温調理器」というものを購入し一年が経ちます。すでにご存じの方も多いと思いますが、とても便利で鶏ムネ肉もパサつかずしっとり仕上がると、ローストビーフも特売の牛肉で簡単に作ることが出来ます。食材の値上がりが続いている昨今、財布にやさしい調理家電です。今回の雑感では、そんな低温調理器との出会いから、使用する際の注意点まで、ご紹介させていただきます。

### 便利な時代になったものです



学生時代、実験室のウオーターバス（温度を調節できる水槽）で温泉卵を作りました。70℃で20分茹でると美味しい温泉卵ができます。卵黄は70℃で固まるけれど、卵白は固まる直前の温度です。

次に千葉製粉に入社した頃の話です。当時、真空調理法が流行っていました。その頃畜肉の接着剤を開発していたので、お客様に接着成型したステーキ肉を真空調理する提案をしました。真空調理は肉や魚を真空包装し、低温スチームオーブンで加熱する調理法です。畜肉は68℃を超えると筋肉たんぱく質が水分を失い硬くなっていきますが、55℃～65℃の低温で加熱するとジューシーで柔らかく調理することができます。接着成型した肉は大きさが均一になり、真空調理に適していました。

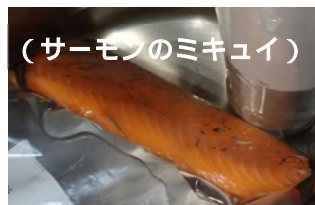
昨年のこと、格闘家の那須川天心さんのyoutubeチャンネルを見ていたら、「低温調理器」というもので鶏のムネ肉を料理するところを紹介していました。ウオーターバスも低温スチームオーブンも無かったので、「これだ！」と胸が躍り、すぐにインターネットで調べて購入しました。

今では温泉卵を毎週末に作り置きしています。その

まま食べても美味しいし、うどんやパスタなどの麺料理に入れても相性抜群です。妻も大好きで、我が家は卵の消費量が多いです。

肉料理も作りますが、ミキュー（「半生」という意味です）という魚料理がおすすめです。サーモンやマグロの柵（サク）を、50℃以下の低温で加熱すると、しっとりホロホロした今までに経験のない食感に出会えます。個人的には46～47℃で調理した食感が好みます。

ただし、殺菌できる温度ではないので、刺身用の魚を使い、その日中に食べ切ってください。



注意しなければならないこととして、加熱用の食材を調理する場合、説明書の温度と時間を守ることが大切です。腸管出血性大腸菌（O-157など）や、細菌による食中毒で最も多い“カンピロバクター菌”を殺菌するには、中心温度が75℃になってから1分以上加熱する必要があります。同様の殺菌効果を得るには、例えば63℃では、30分以上加熱しなければなりません。また、カキなどの加熱用の2枚貝はノロウイルス（85℃以上の加熱が必要）のリスクがあるため低温調理には向いていません。

低温調理器はBONIQなどの有名な機種でなければ1万円以内で購入できます。コンパクトで収納の場所にも困らないので、是非低温調理にチャレンジしてください。

old K.H

 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い申し上げます。