

わかしお便り

Vol. 60

Wakashio Dayori
2022.10.18

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

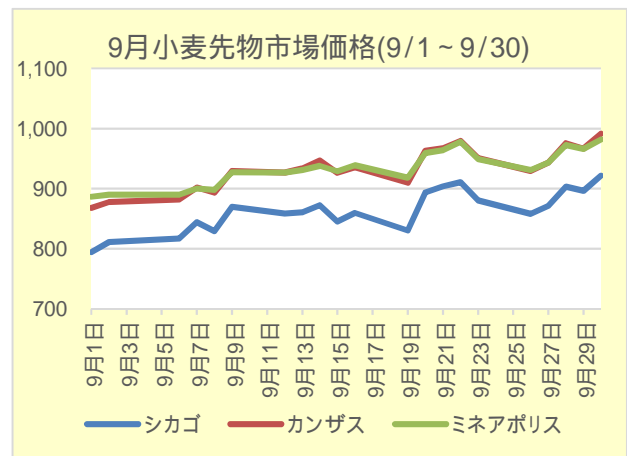


ウクライナ情勢緊迫化により相場上昇 冬小麦は産地乾燥の中、作付スタート

9/1~9/30までのシカゴ穀物相場(12月限)は¢791~945/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

9月の小麦相場はロシア・ウクライナ情勢の更なる緊迫化が穀物輸出の不透明感を呼び、じりじりと右肩上がりの相場となりました。

先月より8ドル前後を推移していたシカゴ相場ですが、7日にロシアがウクライナからの穀物輸出を制限することを示唆して以降、水準が8.5ドル前後へと一段上昇しました。12日にUSDA(米国農務省)が発表した需給報告の中では相場に大きな影響を及ぼすような材料はなく、中旬の値動きは横ばいとなりました。しかし、ウクライナ南東部のロシアへの編入に関する住民投票の実施が報道されると、供給不安により20日のシカゴ相場は一日で63セント上昇し、翌21日には6月ぶりに9ドル台の終値を付けました。この住民投票が行われた4州がウクライナでの小麦の生産の約20%を占めていることを考えると、次年産の作付への不安が今後さらに相場を引き上げる可能性も考えられます。



米国春小麦については生育期の多雨により収穫の遅れが心配されていましたが、8月・9月で乾燥が続いたことで収穫ペースが上がり、18日時点での収穫進捗率は過去5年平均並みの95%となり、無事に収穫を終えています。冬小麦は作付がスタートしており、25日時点の作付進捗率は31%と過去5年平均並みとなっています。しかし、生産地の干ばつ率は約60%と非常に高く、前年同時期が30%台だったことを考えると、かなり乾燥した天候下での作付が行われており、今後の品質と相場に与える影響が心配されます。

市場トレンド

情報

冷凍食品の新業態

早いもので気が付けばもう10月。2022年も残り3カ月を切りました。気温の変化も大きくなってきましたので、体調管理には十分気を付けてお過ごしください。

さて本日紹介するのは冷凍食品の新業態についてです。先日、浦安市にあるショッピングモール内に日本最大の約1,500品目の冷凍食品を取りそろえた売場がオープンしました。

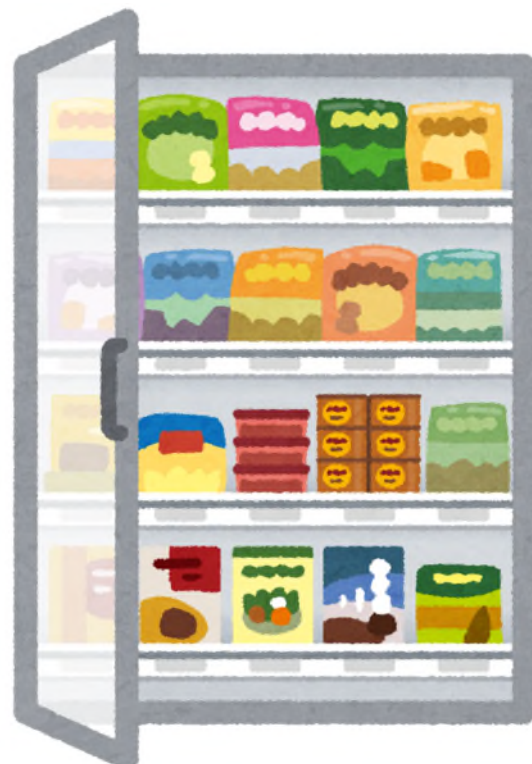
長引くコロナ禍で、家で素材から調理して食べる「内食」需要が定着した一方、自粛生活が長引いたことで冷凍食品や惣菜など、より手軽な「中食」需要が増加しています。最近ではレンジで調理する冷やし中華のように驚くような機能性を有したもの。自動販売機での販売など、さまざまな面で注目を集めています。冷凍食品はその利便性や美味しさから、コロナ禍前に比べ利用者が増加しており、今後も市場は伸びると予想されています。

こうした中、先に紹介したショッピングモールでは、既存の冷凍食品コーナーではスペースに限界があることや、冷凍食品の将来性を鑑み、あらゆる食に対応する圧倒的なラインナップが魅力の売場となっています。朝食、ランチ、ディナー、おつまみ、スイーツといった5つの機会を捉え、日常使いの品は勿論、有名店の本格的な味や世界各国のトレンドの味を用意し、毎日の食生活に「豊かさ」と「美味しさ」「グローバルな食の体験」を提供することをコンセプトとしています。

売場は3つのゾーイングに分かれ、下ごしらえが済んだ便利な冷凍食材を約300品目。温めるだけで楽しめる専門店の本格メニューなど約800品目。洋菓子の名店スイーツなど約400品目にも及ぶそうです。毎日の朝食に利用するパンやフルーツ、ランチ用としてストックできる外食チェーンメニューや、手軽に無駄なく作れるミールキット、おやつやデザートに最適な和・洋のスイーツ、また某有名店の本格的な味をリーズナブルで楽しめるオリジナル商品など、多種多様な商品が販売されています。

今後も進化を続けるであろう冷凍食品業界、今一度注目してみたいかがでしょうか。

(SK)



新製品発売状況



からあげミックスFKN

突然ですが、皆様に問題です。日本で1番食べられているお肉は何でしょうか。牛肉、豚肉、鶏肉...地域によっては羊肉と答える人もいるかもしれません。最近の食事を数日分、思い浮かべてみてください。

いかがでしょうか？

正解は...鶏肉です。

農林水産省のデータによると、昨年の日本人一人当たりにおける肉の消費量の内訳は、鶏肉14.4kg、豚肉13.2kg、牛肉6.2kgとなっており、鶏肉の消費量は2012年に豚肉を抜いたあとも年々増加し続けているそうです。

たしかに、ふと小腹が減ったときにコンビニのホットスナックやサラダチキンを買ったり、ハンバーガーと一緒にチキンナゲットを頼んだり。ふと気づくと鶏肉を食べる機会は増えたように思います。皆様の中にも、そういえば今日のお弁当に鶏肉のからあげが入っていた、なんて人も多かったのではないのでしょうか。

そんな鶏肉ブームの中、食肉卸や飲食店経営者によると、健康志向の高まりを受けて良質なたんぱく質を含む鶏ムネ肉の需要がだんだんと伸びてきているようです。

では消費者はどういった鶏ムネ料理を好むのでしょうか。

大手レシピ検索サイトのクックパッドによると、近年では「親子丼」や「チキン南蛮」を抜いて「鶏ハム」や「鶏チャーシュー」といったしっとり感が残る調理方法のアクセス数が急速に伸びているそう。とはいえ不動の人気を誇るレシピはやはりオーソドックスな「からあ

げ」だそうで、過去10年間首位を独占しています。需要から考えると今後も鶏のからあげブームは続きそうです。

弊社の「からあげミックスFKN」は塩味ベースのオーソドックスなからあげミックスです。水溶きでご使用いただけますので、カットした鶏肉をバター液につけてフライするだけで簡単にからあげが作れます。

これからも伸び続ける鶏からあげブームに合わせて、ご検討いただければ幸いです。



雑感

10月も中旬になり、肌寒く感じる日も増えてきました。すっかり秋の様相です。秋というと皆様は何を思い浮かべますでしょうか。運動、芸術、読書と様々であるかとは思いますが、私が初めに思いつくのは食欲の秋です。秋の食べ物というと、秋刀魚が特に好きなのですが、今年も不漁であるとニュースなどでも取り上げられています。一度今年の秋刀魚を食べる機会がありましたが、細く、小振りでもはや刀というよりもナイフが包丁か、といった印象でした。しかも値段も高いと考えると、手を出しにくくなります。またいつかやすく大振りな秋刀魚が食べられる日が来ることを願う今日この頃です。

この頃のあれこれについて

この雑感を執筆している時期は、相変わらず攻撃力の高かった夏の暑さが大分大人しくなり、実に秋めいてきた頃です。このくらいの季節が一番過ごしやすく、実にいいものです。

ただ、この季節に頭を悩ませるのは服装です。「これだけだと寒いだろうな...」と思い、もう1枚羽織ると、まだ生き残っていた残暑という強敵も相成って、体内の汗腺が非常に活発になってしまいます。

服で思うのが、先日その役目を終えました新宿の「ビックロ」という複合施設です。家電量販店と洋服店の異色の組み合わせ。デカデカと掲げられた「ビックロ」の看板...。かなり目をひく施設です。私も訪れたことがあるのですが、やはり入店するときは「あのビックロか...」と何故だか特別な感情になったものです。

いざ店内に入ってみると、ビックカメラエリアとユニクロエリアに分かれており、言い方は少し悪いかもしれませんが、割とスタンダードな複合施設でした。恐らくこれはマーケティング戦略がうまいんだろうな...あのジャンル違いの2店舗を掛け合わせるといった発想はなかなかないものな。と、専門家でもないのに思考を巡らせていたら、まさかの今年6月で閉店...。現在はその施設はビックカメラのみ営業しております。ロックバンドやお笑いコンビよろしく方向性の違いというものでしょうか...。(ただし、上階にありましたGUは引き続き営業していました。)

そういえばロックバンド...音楽繋がりです。最近私事ですがいろいろな方と知り合う機会があります。少し上の世代の方や、学生の方など。いろいろな世代の方とお話していて所謂ジェネレーションギャップを一番感じるのは音楽の話題です。自分が子供の頃に聞いていた音楽はもはや存在すら知られていない場合もあり...また、自分が大学生くらいの時に世間を騒がしていた、某クイズ番組(ヘキ〇ゴン)からデビューした三人組の音楽を「お遊戯会でやりましたー。」なんて言われた日には「もう自分は決して若くない。」そう思わざるを得ません。

いろいろな方と知り合うと、前述致しましたが、その中には研修医を終え、今年から本格的に医師として勤務する方もいらっしゃいます。医師と聞くと「すげー」と、悪い意味で子供の時に戻ったかのような感想しか出て来ないのですが、医師の方も人間です。お酒だって飲みますし、医者になった最初の4月の給料が安くおったまげましたとケラケラ笑ったりします。どんな職種の人でも気が合えば仲良くなれるんだなと痛感しております。

さて、テーマ性もまとまりもない文章でしたがこの辺で終了したいと思います。結局何が言いたかったかと言いますと、すっかり秋ですねという事でお許しください。(IG)



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。