

わかしお便り

Vol. 61

Wakashio Dayori
2022.11.24

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



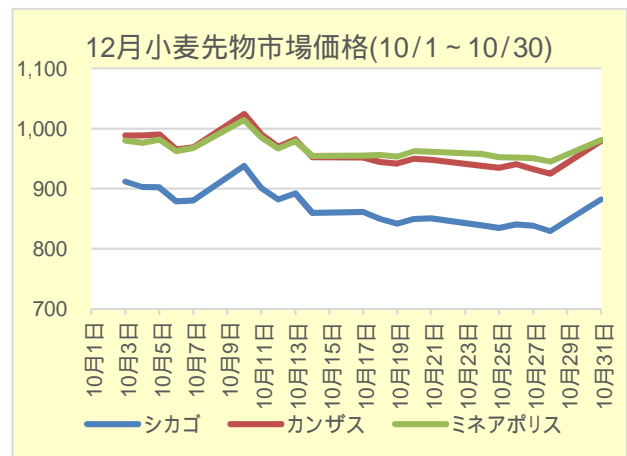
ウクライナ情勢緊迫化により相場上昇 冬小麦は産地乾燥の中、作付スタート

10/1～10/31までのシカゴ穀物相場(12月限)は¢822～949/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

10月の小麦相場はロシア・ウクライナ情勢の動きに反応しながらも、ドル高や米国生産地での降雨を材料に緩やかな下落基調となりました。

9月末に9ドル台まで上昇したシカゴ相場ですが、10月に入ってからは反動の売りが出たことで8ドル台へと値を戻しました。しかし、8日にクリミア橋で起きた爆発の報復として、ロシアがウクライナへの大規模な攻撃を行うと、ウクライナからの穀物輸出懸念により相場は大幅に値を上げ、10日には前日から57セントの上昇となる938セントの終値を付けました。

その後はドル高進行に伴う売りと米国主要生産地での降雨が続いたことで月末にかけて徐々に下落し、28日には829セントの終値となりました。しかし、翌29日にロシアがウクライナ産農産物輸出をめぐる合意の履行の停止を表明すると相場は大きく反応し、週明け31日のシカゴ相場は一気に882セントの値を付けました。



11月に入ってからは、2日にロシアが前述の合意の履行を再開することを表明し、相場は落ち着きを見せています。とはいえ依然として高値圏での推移を続けており、今後の両国の関係に注意が必要です。

米国生産地では冬小麦の作付が終盤を迎えています。引き続き土壌の乾燥状態が続いており、加えて高温であることが乾燥に拍車をかけています。長期化するラニーニャ現象の影響は米国だけでなく、南米や欧州・インドにも及んでおり、世界的な干ばつによる世界需給への影響が心配されます。

市場トレンド

情報

ノンアルコールの波？

ハロウィンも終わり気候は急に秋めいてきて...というか急に寒くなり、大急ぎで冬物の準備に取り掛かっています。朝昼晩の寒暖差が激しいこの季節。皆様、体調には十分お気を付けください。

コロナ禍により職場での飲み会がめっきり減り、お酒を飲むとしたら友人と少人数で、もしくは一人で...といった感じになってきています。

私事です最近の飲み会の減少によるものか、それとも肝機能の衰えか...原因は定かではありませんが、以前と比べてアルコールに弱くなってしまいました。3時間飲むと次の日の12時間くらいが潰れます。(笑)

翌日体調が崩れるのは嫌だ！時間が潰れるのも嫌だ！でもお酒っぽいものは飲みたい！！と思うのが人間の悪いところではありますが、市場もその動きに合わせてノンアルコール飲料を投入してきています。

私もノンアルコールビールは飲んだことがあるのですが、近頃のそれは出始めのころのそれ比べて、「これ本当にノンアルコール？」と疑いたくなるような製品がいくつもあります。バリエーションもビールに留まらず、いまやチューハイ、ワイン、日本酒、焼酎、ウイスキーにまでもノンアルコールの波が来ています。確かに酒屋さんやコンビニでも徐々に棚割りが増えています。

また海外では「ソバーキュリアス」というスタイルがあるようです。お酒を飲む人が「お酒を飲まない」もしくは「少量しか飲まない」といったスタイルで、「いつでも飲めるがあえてお酒を飲まないことが美德」を信条としているようです。これは個人差のある話ではありますが、本来二日酔い等で潰れている時間を有効活用できる等のメリットもありますね。あとは車を運転して帰る

ことが出来る...このメリットは大きいと思います。もしかしたら広い駐車場を確保した「ノンアルコール居酒屋」なるものが出現するのも時間の問題なのかもしれません。皆でワイワイ騒いだ後、ドライブでもツーリングでもお好きなように...

もちろんノンアルコールといえども、短時間に大量に摂取すると体内からアルコールが検出される場合もありますので、何事も「過ぎたるは猶及ばざるが如し」を忘れずに！(YF)



当社製品情報



イチオシ製品

“デジュール”と “はなふわり”のご紹介

だんだんクリスマスケーキを意識し始める時期がやってきました。もうすでに作り始めているという企業様も多いのではないのでしょうか。

今回は千葉製粉イチオシの2種類のクリスマスケーキのスポンジに適した小麦粉をご紹介させていただきます。

千葉製粉にはケーキや菓子に使用される小麦粉は多数ありますが、その中でもひと手間加えた、特別な小麦粉に“はなふわり”と“デジュール”があります。この2種類に共通しているのはタンパク質と灰分が低いということです。

基準値 (%)		
	灰分	粗蛋白
はなふわり	0.34	6.8
デジュール	0.33	6.6

ケーキに小麦粉を使用した場合、タンパク質であるグルテンやデンプンが骨格作りに関係します。ところがグルテンによってはゴムの様な弾力の性質によりふんわり感の邪魔になります。そこでこの邪魔な部分のみを粒度を調整することで取り除いたのが“はなふわり”と“デジュール”です。

“デジュール”は「ふんわりほどける」を開発テーマにした小麦粉で、ケーキに使用すると作業時の分散性に優れ、きめ細かい内相でふんわりとした軽い食感、なめらかな口溶けを実現した菓子用粉です。

一方で“はなふわり”は、国産小麦粉の「重い」「ネチャつく」「膨らみが悪い」…そんなイメージを払拭する小麦粉です。関東産の小麦のみを使用し、デジュールと同様に小麦粉の粒度を調整。内麦特有のしっとりさはそのままに、外国産小麦と同様のふんわり感、軽い食感を実現しました。ふわっと軽い食感と、しっとりとした口溶けを楽しむことができ、クッキーに使用していただくとサクッと軽い食感になります。国産原料にこだわりを持った洋菓子屋さんにおすすめしたい商品です。

美味しさを高めたい方やレシピ等にご興味がある方は、是非ともご連絡ください。



雑感

皆様、この頃はいかがお過ごしでしょうか？ 昨年のわかしお便りを見返すと、こたつを出すか否か悩んでおりましたが、今年はまだまだこたつに頼らずとも過ごしていけそうな陽気が続いております。暖かい日も多いため、思わず外出したくなりますが、この時期の外出というと紅葉狩りでしょうか。ここ数年、秋以降の冷え込みが急だったため、あまり外出したいと思いませんでしたが、今年であれば心地よく外出できそうです。雑観にもある京都などは紅葉狩りなどにはピッタリなのではないでしょうか。

とはいえ、やはり朝晩の冷え込みは段々と強くなってまいりました。暖かい恰好をして、ご自愛ください。

おうちで作る本わらび餅

最近おうちで入れるお抹茶に癒されている、開発部のMTです。今回はお茶請けに、おうちで作る簡単和菓子、もちりむっちり食感のおいしい「本わらび餅」をご紹介します。

わたしの「本わらび餅」との出会いは5月に行った京都旅行でした。それまでわらび餅にはあまり興味がなかったのですが、京都東山、日本庭園のあるカフェで雰囲気につられて食べた「本わらび餅」がいままでのわらび餅のイメージを変えました！

それまでのわたしの中でのわらび餅のイメージはデパ地下や催事などで売っている四角くカットされ、きな粉がまぶしてある白く透明なわらび餅でした。しかし、こちらのカフェの「本わらび餅」は出来たての温かいわらび餅がひと口大の大きさにちぎられ、水の入ったガラスの器に浮いた状態で運ばれてきます。100%本物のわらび粉を使用しており、見た目は黒っぽく、まるでこんにゃく？の様。食感はむっちりもちりで歯切れの悪いお餅の様。まさにわたしの好みの食感でした。

その味、食感が忘れられず、早速帰ってきてから作ってみました。その前にいままでのわたしの食べていたわらび餅はなんだったのでしょうか？調べてみると「本わらび粉」とは、シダ植物の一種であるわらび(蕨)の根からとれるでんぷんを原料にして作られます。「本わらび粉」の特徴は、わらびからとれるでんぷん粉を100%使用しています。1kgのわらびから採れるでんぷ

ん粉はわずか7~8g。製造に手間がかかるため価格が高いというのも特徴です。ちなみにですがカフェで食べた「本わらび餅」のお値段は1600円でした！そのため一般的なわらび餅は「わらび餅粉」から作られます。「わらび餅粉」は甘藷でん粉(さつまいもでんぷん)や馬鈴薯でん粉(じゃがいもでんぷん)、葛粉、タピオカでん粉などを合わせたものです。わたしが今まで食べていたのはこちらのわらび餅だったんですね。

さて「本わらび餅」の作り方、工程は簡単ですが、原料はこだわり、もちろん「本わらび粉」を使います！製菓材料店で購入できます。(100gで1500円以上しますが、そこは美味しい物のためなら。)

「本わらび粉」の色は灰色で、さらさらとした粉というよりは、細かい塊です。この塊は指で潰すと簡単に粉々になります。お鍋に「本わらび粉」と水、少量の砂糖を入れ弱火にかけ、ゴムベラで混ぜます。最初はセメントみみたいな灰色の液体ですが火が入るともちりと粘度が出てきて黒っぽく透明な色合いになってきます。この作業も楽しいのです。

詳しい分量や作り方のポイントはここでは長くなるので検索してみてくださいね(笑)。出来た「本わらび餅」は温かいままでも冷やしても美味しく食べられます。たっぷりのきな粉、黒蜜、おいしい抹茶アイスを添えて。ああ、いくらでも食べられそう。食べすぎに注意です。貴重な「本わらび粉」100%で作る本物のわらび餅。ぜひ、わらび粉本来の味をお家で味わってみてください。



 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。