

# わかしお便り

Vol. 65

Wakashio Dayori  
2023.3.22

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



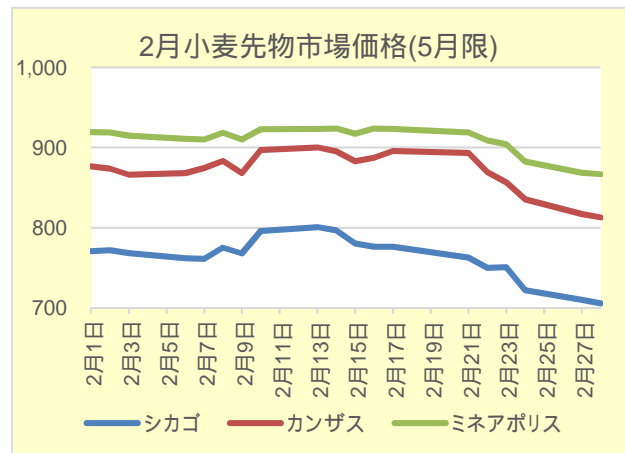
## ウクライナへ大規模攻撃で相場上昇も 米国の低調な輸出が売りを呼び下落

2月のシカゴ穀物相場(5月限)は¢702~807/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

1月末のシカゴ相場は米国とカナダの寒波予報を受け上昇していました。実際に2月初旬に到来した寒波はマイナス30 を記録したものの、小麦生産地への影響は大きくなかったため、2月のシカゴ相場は緩やかな下落スタートとなりました。

10日にロシアによるウクライナ全土への大規模攻撃が行われると、黒海輸出への影響を懸念した買いが多く入り、シカゴ相場は一気に28セント上昇しました。両国が戦闘状態となり1年が経過しましたが、依然として相場の不安定材料であり、注視が必要です。

15日以降は米国の金利見通しの上方修正がドル高を呼んだことや、好調なロシアからの穀物輸出を受けて米国の輸出量が減少したことが売りの材料となり、2月末のシカゴ相場は705セントの終値を付けました。3月に入っても下げ基調は続いており、シカゴ相場は2021年9月以来1年半ぶりに6ドル台まで下落しています。



品質については主に米国内で使用される冬小麦「SRW(ソフトレッドウィンター)」の生産地で土壌水分に改善傾向が見られましたが、日本向け冬小麦「HRW(ハードレッドウィンター)」生産地では干ばつ傾向が続く、冬枯れが心配されています。2月下旬以降は各地で降雨と積雪が確認され、品質の改善が期待されていますが、土壌水分は潤沢とは言えず、春小麦産地と共に昨年同時期と同様の干ばつ率となっています。この先は少量ですが降雨が予報されている地域もあり、生育期前の土壌水分改善に期待したいと思います。

# 市場トレンド

## 情報

### 日本の食料自給率、 国産振興への期待感

3月を迎えまして段々と春の陽気になっておりますね！コロナ対策の一環として着用しておりましたマスクですが、今後は個人の判断にゆだねるとの話がでておりますが、皆様どうでしょうか？今回のレポートはマスク着用で訪れました商談会の内容になります。

現在の情勢により日本の食料自給率、国産振興に期待が高まる中、2月1日・2日に開催されておりました「第17回」JAグループ 国産農畜産物商談会」を訪れました。今回の商談会はコロナ禍もあり4年振りの実施開催ということで主催者様やブース出展者様ともに非常に強い力の入れようとお聞きしました。また訪れてその臨場感に納得しました。

右の写真が商談会場様子になります。東京都立産業貿易センターのフロアを、2階に渡って全国各地の生産者団体様が盛んにPRを繰り広げておりました。

特産品といっても生鮮食品をそのままだけでなく、三者三様各食品加工と合わせてどれも魅力的な商品でした。我々製粉産業にとっても関係の深い、うどん・素麺をはじめ、各農作物を粉末・抽出した素材を練り込んだご当地麺&餃子といった商品の陳列も見られました。

次の写真は、JAグループ様のブランドの商品になります。ブランドコンセプトは「日本全国47都道府県から届けられる日本産のたべものに、そしてにっぽんからエールをおくろう」。私も生まれも育ちも勤め先も千葉県になりますので、郷土愛をそそられる嬉しい商品でした。また日頃、市販売り場で「国産果汁グミ&ドライフルーツ」は見かけておりましたが、新商品として「バームクーヘン&小袋キャンディ」を投入していると

発見をしました。JAグループ様の組織力&開発力に圧倒されました。

今回の視察を受けて、冒頭に申し上げた「日本の食料自給率、国産振興への期待感」を改めて認識しました。また、47都道府県の地元色の強い商品が非常に多く取り上げられていることから、郷土色の強い商品作り・地産地消のマインドの高まりといったところが、今後トレンドとしてますます強まっていくのではと感じております。

K・G



# 当社製品情報

## 中華麺用粉:『花象 31』

今回ご紹介するのは、中華麺用粉『花象 31』です。

国内産麦特有の味・風味が特徴的な「北海道産小麦100%使用の準強力粉」となっております。特に、中華麺(ラーメン・つけ麺)でのご支持をいただいております。淡麗系ラーメンのパツパツ系中華麺や、がっつりとした「つけ麺」にも最適となっております。ラーメン業界では、『国内産麦』の需要は非常に高まっており、特に『味・風味』が求められているお客様からのご評価をいただいております。

具体的には、「ラーメン」としては、しなやかで、ツルパツとした食感の麺となります。「つけ麺」としては、粘弾性・麺表面のツルみ感があり、スープ乗りも良く、濃厚スープ等のパンチのあるスープにまで合う麺が出来あがります。また、国内産麦特有の味・風味が際立つような麺に仕上がります。低加水から通常加水で、最も特徴の出るような製品となっております。

さらに、「淡麗系ラーメン」について、少しお話致します。諸説ありますが、スープが濁らない、透き通った清湯ラーメンのことを指します。そのような総称を、いつの間にか、マニアは「淡麗ラーメン」と呼ぶようになったそうです。しかし、「淡麗」とは本来、日本酒をはじめとする酒類の口当たりがすっきりと滑らかであることを意味します。その言葉が、1990年代後半、ラーメンへと転用され、あっさりとしたスープを用いたラーメンを「淡麗ラーメン」と呼び習わすようになりました。そこから、「淡麗系」と言えば、「スープの透明度が高いあっさりラーメン」といった認識が定着したそうです。

この『花象 31』は、全粒粉との相性も良く、「淡麗系ラーメン」のパツパツ系中華麺に最適です。キタホナミ、春よ恋、ゆめちからをバランス良く配合し、「しなやかさ・粘弾性・風味」を重視しました。生中華麺、つけ麺、うどんなど幅広くご使用いただけます。

長くご愛顧いただき、誠にありがとうございます。是非よろしくお願ひ致します。

| 弊社 中華麺用粉 | 灰分     | 粗蛋白    |
|----------|--------|--------|
| 31       | 0.45 % | 10.9 % |



啓蟄も過ぎ、本格的に暖かい陽気になってまいりました。3月というと、学生にとっては進級や卒業、社会人にとっては年度締めと、一つの節目となる季節です。結果の良し悪しはそれぞれかとは思いますが、読者の皆様の結果が良いものであることを、心よりお祈り申し上げます。

## 冬から春になって

毎朝見かける梅の木も花が散ってゆき、寒さも和らいできました。最近の悩みは出勤時の服装です。日中は暖かくなってきましたが、朝晩はまだまだ寒い日もあります。皆様、体調を崩しませぬよう、服装選びなどお気をつけください。

3月も中旬！春の季節が感じられる今日この頃、梅の花の次は桜！花見の季節です。数年前に満開の茂原公園の桜を見て感動した私はそれ以来、千葉県内のいろいろな桜スポット巡りをするようになりました。

今年の桜の開花予想は例年よりも早く東京で3月18日の予定とのことです(日本気象協会3月2日発表情報)。この時期になると、ウェブの開花情報を頻繁に開きながらチェックしています。狙うは満開のタイミング！！千葉県は、今月末頃が満開の予想ですが、これがまた難しいのです。桜が一番綺麗に見られる期間は1週間程で、タイミングを逃すと散ってしまいます。とても儂い桜ですが、見頃の時期になると雨が降ったり、強風が吹いたりするのはなぜでしょうか。

この雑感を読んでいる私の上司へ。3月末の急な有休申請につきましては、快く承認いただきたくよろしくお願いたします(笑)(場合によっては本気)

満開の桜も楽しみですが、もう一つのたのしみが桜祭り開催時の屋台です。花も！団子も！と、欲張りな私は屋台があれば吸い寄せられてしまいます。その際チェックするのが屋台の裏側です。なぜそんなところを見るかって？弊社小麦粉やミックス粉が使用されていることがあるからです。屋台裏側で積み重なっているのを発見した際は、一緒に行った友人に、ついつい自慢してしまいます。実際に自社製品が使用されているのを見ると嬉しく、より美味しく感じます。

今年は、ぜひ桜を見にお出かけしてみたいはかがでしようか？その際、屋台裏に積まれている粉物製品のチェックをお忘れになりませぬよう！また、屋台の出店予定のある方がありましたら、是非弊社までお声掛けください。微力ながらお役に立てればと思います。

QAD・SI

