

わかしお便り

Vol. 66

Wakashio Dayori
2023.4.14

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

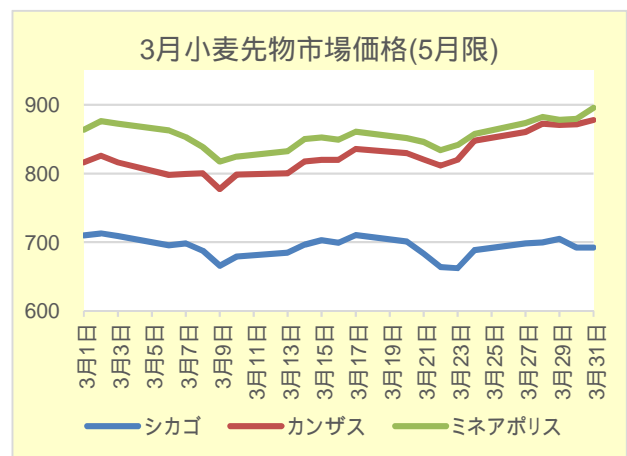


黒海輸出情勢を睨みながら相場上下 合意延長も不安材料残り7ドルを推移

3月のシカゴ穀物相場(5月限)は¢654~724/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

黒海を通じたウクライナ産穀物の安全な輸出に関する合意が3/18に合意期間の終了を迎えるにあたり、3月前半のシカゴ相場は合意の延長を期待した売りが集まったことで下げ基調のスタートとなりました。6日には約1年半振りとなる6ドル台の終値を付け、ようやくウクライナ戦争以前の水準へと値を戻しました。しかし、値ごろ感による買いが入ったことや、期限までになかなか延長合意の報道が無かったことで相場はじわじわと上昇していき、中旬には再び7ドル台まで上昇を続けました。18日に延長合意が発表されたことで週明け20日の週の相場は6ドル台まで推移を下げました。

しかし期間については不透明であることに加え、ロシア農業省が小麦輸出の一時停止及び規制の可能性に関して協議しているとの情報が広まったことで3/24のシカゴ相場は一気に26セントの上昇をみせ、またも7ドル台の推移へと戻りました。



品質面については冬小麦の作柄の情報が徐々に出てくる時期となりました。USDA(米国農務省)が4/3に発表した作物進捗報告書では、冬の間続いた乾燥により硬質冬小麦産地の土壌水分はかなり低い傾向にあるということです。作柄の指標となるGE率(Good/Excellent率)は28%と低く、同じく干ばつの影響を受けた昨年同時期のG/E率が30%であったことを考えると、現状は昨年と同水準と言えそうです。生育期に向けた土壌水分の改善を願いつつ今後の生産地の天候に注視していきたいと思えます。

市場トレンド 情報

ヘルシーフードに注目！

4月になり少しずつ日脚が伸び春の陽気が心地良い季節となりました。季節の変わり目となりますので体調管理には気を付けてお過ごしください。

3年間日本で猛威を振るったコロナウイルスも収束から共存という形で一区切りとなりそうですが、コロナ禍で私達の食生活は大きく変化しました。各種調査によってコロナ禍で自炊や家族と食事をする機会が増えたり、外食が減ったりしたことが明らかになっています。内食の機会が増える中で、免疫力などの健康を意識した食事が注目されているようです。そこで今回は高タンパクや低GIなど健康を意識した食についてピックアップします。

ダイエットに効果的で手軽な健康食として「オートミール」のレシピが広まり、ブームとなっています。オートミールは燕麦（オーツ麦）を脱穀し、加工したシリアル食品。粒が粗い「スチールカットオーツ」、押麦の形状をしている「ロールドオーツ」、ロールドオーツを細かく砕いた「クイックオーツ」、すぐ食べられる加工が施された「インスタントオーツ」などがあります。燕麦は食物繊維が豊富で、食後の急激な血糖値上昇が見られない低GI食品であり、食物繊維が豊富で、整腸にも効果がある成分を含みます。鉄分、カルシウム、タンパク質などもバランス良く含まれるのでダイエットや体づくりに適しているとされます。

見た目も味もお肉によく似ている「大豆ミート」はベジタリアンやヴィーガンの方をはじめ、健康志向の人に注目されています。大豆ミートの主原料である「大豆」には、多くの栄養素が含まれています。腸内環境の改善などへの効果が期待できる食物繊維や、加齢

などによってエストロゲンの分泌量が減少した女性の健康や美肌の維持を助ける働きがある大豆イソフラボンなどが含まれています。また、カルシウム・カリウム・鉄分・マグネシウム・亜鉛・マンガン・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンEなどの栄養素も含まれるので、ハンバーグやミートソース、そばろ、餃子などの代替肉として身近な存在になっています。

パン業界では、ヘルシーさと美味しさを兼ね備えた「ヘルシーパン」が増えています。例えば、乳成分・卵を使用せず、豆腐を生地に練りこんだ「豆腐食パン」は、ふんわりと大豆が香り、やさしいお豆腐の味がします。高タンパクなので健康にも配慮した食べ応えがある逸品です。

今回、ご紹介した「オートミール」「大豆ミート」「ヘルシーパン」など、コロナとの共存の中で健康を意識して食生活に取り入れてみてはいかがでしょうか。

(K・O)



当社製品情報

新製品のご紹介

「鯛焼きミックスHB」

少しずつ温かくなり、イベントの季節となってきましたね。流行病により少なかったイベントが段々と再会され「数年ぶりに」というワードを良く耳にするようになりました。屋台で、買い物をして食べながら花火や太鼓を見るという風物詩が徐々に戻って来ているのではないのでしょうか？

屋台では、たこ焼き・焼きそば・鯛焼きといった焼き物は定番です。その中でも鯛焼きの歴史は古く、江戸時代には「鯛焼」という言葉が文献上に登場するそうです。また当時は上野の鯛焼き屋が有名で、鯛焼きにあんこを入れ、あん入り鯛焼きを考案したとされています。近年では、チーズやクリーム、鯛の形にこだわらない羽根つき鯛焼き、丸型鯛焼きといったバリエーションが増えてきました。

弊社の鯛焼き用ミックスは、今まで一般的な食感の鯛焼きミックスのラインナップに加えて、歯切れに特化した製品等様々なバリエーションで新製品を開発してきました。

今回は、食感が特徴的な新製品「鯛焼きミックスHB」のご紹介をしたいと思います。加水が多めに入り、外側はサクッと中はもちりとした食感が楽しめる贅沢な鯛焼きを作ることが出来ます。また、中のフィリングの甘味ともちもちとした食感は相性が良く、味わいの深みを増す事が出来ます。テイクアウトしても、もちもち感が続くうえ、外側がもちっときて、焼き立てとは違う食感を楽しむ事も出来ます。

市場では、ふんわりとした食感や口当たりの柔らかい食品が好まれております。この夏に向けて、バリエーションに富んだ鯛焼きを作りたいという時に弊社の「鯛焼きミックスHB」はいかがでしょう？

今年は海に花火にお祭りにと思いつつ、鯛焼きと焼きトウモロコシが食べたいと思う筆者でした。



雑感

4月も半ばに差し掛かりましたが、読者の皆様はいかがお過ごしでしょうか。穀雨ももうすぐそこまでせまり、段々と暖かい日の割合が多くなってきた印象ですが、ふと急に気温が下がることもあり、まだ春用のコートをしちゃう事がためらわれます。新年度を迎え、心機一転し張り切っている方も、前年度関連の業務がまだまだ忙しい方も、様々であるとは思いますが、寒暖差に注意し、体調を崩されませぬよう、ご自愛ください。今年度もわかしお便りをよろしくお願ひいたします。

日本の春といえば

寒かった冬が終わり、段々と暖かい日が増え始める春になると、気になりだすのがサクラの開花です。

日本の春といえば花見だといっても過言ではないですが、その風習の歴史は長く、奈良時代には楽しまれていました。しかしこの頃の主流はサクラではなく、中国から伝来してきたばかりのウメだったようです。これが変わってきたのが平安時代の頃。奈良時代の「万葉集」ではウメの歌が多く残っていますが、平安時代の「古今和歌集」ではサクラの歌がウメの数を上回り、人々に愛される花であったことが分かります。

この頃の花見は限られた貴族の楽しみでした。それが庶民にまで広がるのは、江戸時代、8代将軍の徳川吉宗が主導した「享保の改革」の一環で、隅田川堤や飛鳥山、品川の御殿山などにサクラを1000本以上をも植樹した頃。そして戦が少なくなり、世の中に平穏な時期が訪れると、庶民の間で花見が定着したと考えられています。サクラの下に幕を張る場所取りもこの頃からあったとか。

花見といえば花より団子、おいしい食べ物やお酒がセットという人も多いと思いますが、江戸時代には提重というピクニック用の携帯型のお弁当箱があり、重箱の他、お盆や徳利、盃や取り分け皿などがしまえて持ち運べるようになっている便利な物だったようです。

メニューは魚や飯の他、かまぼこや餅、かすてら玉子など、多種多彩。たくさんの方が集まって、お酒を飲んだり、お弁当やお団子を食べたり、時には歌ったり踊ったりしながら、サクラの下でおしゃべりをして花見を楽しんでいたのかなと想像すると現代と何も変わらないようで、とても親近感がわいてきますね。

日本は縦に長く、場所によって気温差がある為、3月下旬から5月中旬までサクラ前線が移動して行きます。その種類ももっとも有名なソメイヨシノを始めとして、カワヅザクラやエドヒガンザクラ、オオシマザクラなどたくさんの種類があります。

近年はコロナ禍の影響も小さくなってきており、旅行を予定している人も増えているのではないかと思います。思い立ったが吉日、サクラが咲いている地域を調べてお花見を楽しまれてはいかがでしょう？

(Y・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。