

わかしお便り

Vol. 67

Wakashio Dayori
2023.5.24

CONTENTS

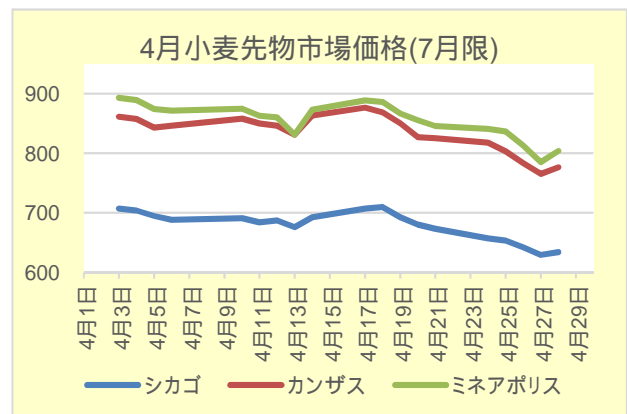
- 原料小麦情報……シカゴ市況、麦価・粉価動向など
- 市場トレンド情報……‘ちばふん’目線で最近の食品市場をご案内
- 当社製品情報……イチオシ製品のご紹介
- 雑感



米国産地降雨による作柄不安解消と 黒海穀物回廊の再合意が焦点に

4月のシカゴ穀物相場(7月限)はφ624~712/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。3月から続く黒海からの穀物輸出情勢に対する不安に加え、米国生産地での作柄不安といった上昇材料がありましたが、生産地での降雨予報が下げ要素となり、4月のシカゴ相場は中旬まで横ばいの推移となりました。14日には米国主要生産地の干ばつ懸念による買いを受けて相場は一気に16セント上昇しました。さらに週明け17日にはスロバキアがウクライナからの穀物輸入を禁止したことが買いに拍車をかけ、更に14セントの上昇となりました。

しかしその後は米国生産地での降雨予報が連日続いたことや、ウクライナからの輸出が再開されるとの情報売りが呼び、月末にかけて相場は急落し、27日には629セントの終値をつけ、およそ10日間で約80セントもの下落となりました。



4月は生産地にてまとまった降雨が確認されましたが、土壌水分不足が改善するほどの降雨量ではなく、冬小麦生産地での干ばつ率は51%と高い状態が続いています。作柄の指標となるGE率(GOOD/Excellent率)は4月末時点で28%となり、前年同期の27%と変わらない水準となっています。春小麦の播種についても各州でスタートしていますが、今のところの進捗については前年をやや下回るペースとなっており、いずれの産地についても今後のコンディションの改善が望まれるところです。

市場トレンド

情報

まだまだ続くドーナツブーム

私が最近ハマりにハマりまくっている食べ物。それが「ドーナツ」です。最近では週に一度はドーナツ屋さんに行き、そのお店ならではのドーナツを食べています。

私たちが知っているドーナツは、元はオランダの菓子「オリクック」からきていると言われており、それが建国以前のアメリカに渡り「ドーナツ」と呼ばれ様々な形に変化し広まったといえます。なお、「ドーナツ」という名称には、「Dough(ドウ) = 生地(きじ)」と「Nut(ナツ) = 木の実」が合わさった言葉で、かつてのオリクックにクルミを用いたことに由来するという話もあります。また呼称は異なれど、ドーナツのような揚げ菓子は世界中の様々な国にあり、イタリアの「ボンポローニ」、ポルトガルで生まれ、ハワイで広まった「マラサダ」などがおなじみです。

日本にドーナツが入ってきたのは1970年代。2006年にはアメリカから某ドーナツチェーン店が日本に初上陸し第一次ドーナツブームが、2015年にはドーナツがコンビニ各社で売られ始め第二次ドーナツブームが、そして現在、第三次ドーナツブームに突入しております。この第三次ドーナツブームで代表的なドーナツと言うと、「生ドーナツ」が挙げられます。生ドーナツは2022年頃からじわじわと注目され、若者をはじめとして流行り始めました。生ドーナツにはこれといった定義はなく、柔らかくふわふわした食感が特徴です。最近では生ドーナツや生ドーナツに似せたドーナツを扱い始めるお店も増え、コンビニでも生ドーナツの販売が見受けられるようになりました。

そんな生ドーナツブームの裏で、密かに流行り始めているのが、それぞれのお店ならではのオリジナルドーナツの提供です。例えば、ドーナツの焼き立て提供を売りにしているお店、卵を使わないドーナツを売りにしているお店、ドーナツの生地にこだわり、何日も掛けて製造するお店などが挙げられます。そのお店ならではの特徴的なドーナツを味わえ、様々な食感を感じることができます。

是非皆様もドーナツ屋さんを訪れ、推しのドーナツを見つけてみてはいかがでしょうか。

(T・S)



当社製品情報

イチオシ製品のご紹介 国内産パン用小麦粉 花象 春乙女(はるおとめ)

今回ご紹介する「花象 春乙女」は2013年に発売を開始した国産小麦100%のパン用粉です。花象 春乙女はたんぱく含量が多く、グルテンの質がしっかりとしており、一般的な強力1等粉と比較しても吸水性が高く、良好な製パン性を発揮します。今までの国内産小麦パンには、「硬くてパサパサした食感で美味しくない」というイメージがありました。花象 春乙女を使用すると、しっとり軟らかく、アメリカ産・カナダ産の小麦に負けないパンを焼くことが出来ます。



花象 春乙女は、そのままご使用いただけるだけでなく、その生地が強さから弱い小麦粉とのブレンドでも、ボリュームのある製品を作ることができます。例えば、千葉県産小麦粉を使用した「ふさのむぎ」はタンパク値が8.0%程度です。このままだとパンを作ることは困難ですが、花象 春乙女をブレンドすることにより容易に作れるようになります。

花象 春乙女は食パン・菓子パン・ハード系などオールマイティに使用できる小麦粉です。リッチな配合の食パンに使用いただいてもしっかりとした生地で作業性にも優れています。また、水をしっかりと含むため多加水や全粒粉とのブレンドの生地にも向いており、しっとり・もちもち感を持続させます。



また、しっかりとしたグルテンを含む点を活かし、冷凍生地でもご使用いただけます。冷凍生地のベーグルでご使用いただくと、もちもちとした食感の製品を作ることができます。



花象 春乙女は一袋あたり10kgとなっておりますので、女性の方でも扱いやすく、計量もしやすい仕様となっております。是非お試しください。

【参考値】

花象 春乙女

タンパク 12.4%

灰分 0.44%

5月の大型連休も終わり、早くも2週間が経ちました。読者の皆様はこの頃いかがお過ごしでしょうか。今年の大型連休では人流が大きく変化し、レジャーや観光に出かける人が増えたとのこと。その影響から、新幹線のホームに人が溢れている、とSNSなどでも話題になっておりました。ここから7月17日の海の日までしばらく祝日はありませんが、大型連休でかえって疲れてしまった、疲れが抜けない、という方がおりましたら、栄養のあるものを食べ、これから来る梅雨や夏に備えてはいかがでしょうか。

今年はどんな夏になるか

梅雨も明けると夏が目前という時期になりましたね。近年は室外の温度と室内の温度差が苦手な方も多くなった印象で、筆者も涼しい室内から、蒸し暑い室外に出るのが苦手な部類です。

今年の気象庁から発表された「暖候期予報」では、今年の夏は、平年並みか高めの気温となっており、解説資料を読むと全世界的に大気の温度が高く、夏前半はラニーニャ現象の影響が残り、偏西風は平年よりも北を流れる予報となっています。つまり、平年より気温は高めになる可能性が高いそうです。今年はある意味夏らしい夏になりそうですが、ちょっと気がめいります。

ところで、この暖候期予報はMD(マーチャンダイジング)予測にも使われるそうです。MDとは商品の計画や商品政策といった意味となり、マーケティングの様な物を売るための仕組み作りではなく、「商品の適切さ」に重きが置かれた予測となります。この適切さとは、市場が求める商品であること、その時期にふさわしい商品であること、商品の関連性が深く、消費者の動線を考えた陳列であること、販売数量、商品に見合った適正価格の5つを指します。

昨年度ではとんかつ向け商品の開発を行った筆者ですので、予想を楽しみつつ「とんかつ」の今夏MD対策を考えてみました！

夏場は暑さからそうめんや冷や麦と、炭水化物が多い食事となり、栄養バランスが崩れた食事を取りがちになります。故にタンパク質・ビタミン・ミネラルは不足し結果的に夏バテを起こしてしましますが、これらを補完してくれるのが「とんかつ」というわけです。

油で揚げた衣は香りが良く、食欲向上に効き、豚肉に含まれるビタミンB1には疲労回復や乳酸の除去といった効果があり、またタンパク質もたっぷりです。つまり、とんかつは夏バテして疲れた体の回復を助けてくれます。

MDを予測するにあたっては、暖候期予報の行間を読む事が大事になります。今回の行間からは夏前半はラニーニャ現象の影響が残り、後半は影響が小さくなると読み解けます。

つまり、残暑は短く、一番暑い時期は平均並みの気温という解釈ができ、比較的スムーズに秋に移行していくと捉えることが出来ます。となると・・・夏の後半に多い夏バテになる人はどうやら少なそうですね。

とんかつが脚光を浴びる事はなさそうですが、夏バテに注意しつつ美味しい物を存分に食べる夏を過ごしたいなと思います。

(T・S)