

わかしお便り

Vol. 68

Wakashio Dayori
2023.7.21

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

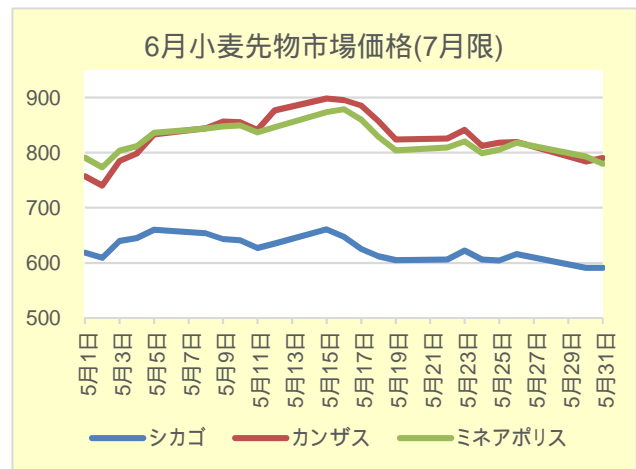


ウクライナ情勢緊迫化で上昇するも 黒海輸出合意延長で6ドル推移へ

5月のシカゴ穀物相場(7月限)は¢573~663/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

4月下旬以降のシカゴ相場は米国生産地での降雨とそれに伴う冬小麦の作柄改善により下落が続いていました。しかし、5月に入ってからウクライナ情勢の緊迫化が相場の買いを呼んだことで上昇からのスタートとなりました。特に3日にはロシア大統領府がドローン攻撃を受けたとの報道により、一気に30セントの大幅な上昇となりました。その後しばらくは黒海沿岸の穀物輸出状況を睨みつつ、米国生産地での降雨の影響で緩やかに下落していましたが、12日にUSDA(米国農務省)が発表した需給報告の中での世界期末在庫が市場の予想を下回ったことが再び相場の買いを呼び、15日には660セントの終値を付けました。

17日にはかねてより不安材料視されていた黒海からの穀物輸出合意について、2か月間の延長合意が発表されたことで相場は急落し、月末にかけて6ドル前後の推移となりました。



5月の米国生産地では降雨が確認されることが多々ありましたが、土壌水分が大きく改善するほどではなく、特に南部の硬質冬小麦産地を中心に干ばつ率は依然として高い水準となっています。むしろ、6月に入っても降雨が続く予報となっており、収穫の遅延が懸念されています。

日本向けソフト小麦の生産地である米国北西部は生育に良好な天候が続いており、収穫も順調に行われる見込みとなっています。春小麦も同様に潤沢な土壌水分で順調に生育しています。今後も品質情報をアップデートしていきたいと思えます。



市場トレンド

情報

まだまだ続くもちもち食感

最近日中の寒暖差が激しいですね。台風や地震も多くて油断できない状況が続いています。皆様、体調や身の回りには十分お気を付けください。

さて、私が大阪営業部に赴任してもう1年半以上になりますが、大阪の街はやっと活気を取り戻した感じがあります。特に新大阪駅周辺は観光客の方で連日大混雑！特に外国人の方が多い印象を受けます。お土産売り場には常に長蛇の列。新大阪だけではなくキタ（梅田周辺）やミナミ（なんば周辺）も大阪は美味しいお店がいっぱいです。機会があったら是非来てください！

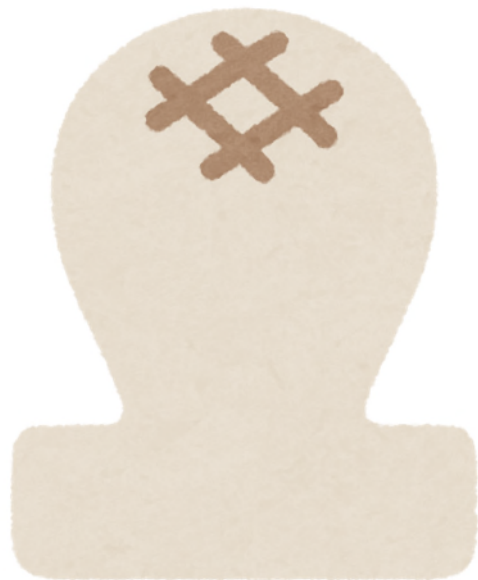
大阪のみならず街角には様々なお店がありますが、その中でももちもち食感の商品は根強い人気があります。ベーカリーやスイーツ店、ラーメン店やうどん店でも、「もちもち」というワードを見ない日はありません。一時期ブームになった「タピオカミルクティー」も、もちもち食感で個人的に好きでした。

日本には昔から「餅」というものがあります。今ではお正月に食べることが多いですが、昔から「腹持ちが良い」事から普段の食事や非常食として重宝されてきた歴史があります。私もお正月にはお雑煮で餅を何個も食べてしまいます。ご存じの通りお雑煮も地方によって種類があり、我が家では焼いた角餅を...話が脱線しそうなのでこの話はまたの機会にします。(笑)やはり慣れ親しんだ食感はいつまでも普遍的なものなのですね。

因みに外国でも「MOCHI」という食べ物があるようです。これは求肥に近いもので米のみを使ったものではないですが、語源は確実に「餅」から来ていますね。外国の方にも日本製のソフトキャンディ等は人気があるようです。

食品でももちもち食感を出すためには米粉や澱粉を入れるのがメジャーになっていますが、でもパンやお菓子を作る時にそれらを入れるのはなかなか難しいですよね？弊社ではそんなもちもち食感を手軽に出せるパン用粉を用意しております！その名は「モチコマチ」！是非弊社までご連絡をお願いします！と、営業らしいこともやっておかないと何かむず痒くなってしまふもので...

(2246)



当社製品情報

中華麺用粉：『花象^特中華桜』

今年も暑い日が続くようになり、冷たい中華麺の季節がやってまいりました。そんな冷たい中華麺の代表と言えば「冷やし中華」「ざる中華」ですね。

「冷やし中華」は茹でた中華麺を冷水で冷やしお皿に細切りにしたハムや魚介、錦糸卵、キュウリ等と盛り付け、醤油とお酢のかけ汁あるいは胡麻ダレをかけて食べる料理です。東海地方ではマヨネーズを添えることも多いようです。

一方「ざる中華」は、茹でた中華麺を冷やしお皿に盛り付け、めんつゆにつけて食べる料理です。東北地方を中心に親しまれていますが、近年はスーパーでもよく見かけるようになりました。

「冷やし中華」や「ざる中華」は水で麺を締めるため、食感が硬くなりやすい傾向があります。そのため、小麦粉も通常の中華麺用粉と比べ食感のソフトなものが求められます。実は冷やし麺とラーメンで違う麺を使うお店も多いです。

前置きが長くなりましたが、今回ご紹介するのは、中華麺用粉の『花象^特中華桜』です。ソフト感に優れた食感の「準強力粉」です。冷やし中華麺の硬い食感を改善したい、もう少しソフト感のある中華麺用粉が欲しいという方におすすめできる銘柄となっております。是非、一度お試しください。

また、近年は「冷やし中華」も多種多様化しております。お客様のご要望に応じて各種提案が可能です。是非弊社までお問い合わせください。

『花象^特中華桜』は麺の他、皮類等幅広くご使用いただいている銘柄です。長くご愛顧いただき誠にありがとうございます。今後ともよろしくお願い致します。



雑感

6月も半ばを過ぎ、関東甲信越地方も梅雨入りから2週間が経とうとしています。読者の皆様におかれましては、いかがお過ごしでしょうか。気象庁による関東甲信越地方の梅雨明け予想では、平年7月19日頃となっており、これから1ヶ月ほど梅雨の期間が続くようです。次号のわかしお便りを発刊する事には梅雨が開けているでしょうか？梅雨明けが待ち遠しい今日この頃です。今回の雑感は引っ越しがテーマです。梅雨のジメジメした気持ちを吹き飛ばすには、模様替えや引っ越しも有効かもしれません。

新居にて

私事ですが昨年引っ越しをしました。間取りを変えたこと、電化製品の不調があり、部屋の整理を兼ね、ポストに入ってくる物件情報をもとに近くの不動産屋で探しました。大きめの家具等は廃棄しましたが小物はほとんど移動しただけとなりました(まだ半分はそのまま)。私にとっては大変な作業でしたが、気分的には良いものになりました。

新しい家の玄関を出て海側を見ると松林の上に富士山のあたまの部分が見えます。初めて気が付いたときはちょっとうれしかったです(5階エレベーター無し)。今回家を決めるにあたりもう一つの条件として、大きめの公園が近くにあることがあります。天気が良ければ、時間があるときに海まで散歩に出かけています。結構頻繁に出かけています。

腰痛が時々あり(膝、肩も)、また、健康診断でHbA1cの値が高いこともあり、昨年食事含め体重、腹囲を管理し、コロナ禍での食べ過ぎ、運動不足による体重増加分をもとに戻しました。現状食事についてはもとに戻りつつもありますが、とりあえずは気を付けています。

数か月前にひざ痛で階段がきついことがありましたが、何とかなるかの思いと、悪くならないようにしたいという気持ちになりました。いまのところ公園での散歩程度ですがランニングなど強めの運動を行いたいです。体調管理を行い、小麦粉製品を長くもって食べられるようしたいです。

引っ越しをしたことで、することの順番が違ったなと思ったこと、引っ越し業者も値段が大きく違うことがわかったこと、まだ住所変更ができていないところがあったと思い出したこと、など今までの違うことをするのは徐々に新鮮な感じでした。

そろそろ関東も梅雨の時期に入りましたが、大雨など異常気象には警戒し、お過ごしください。

(M・N)



 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。