

わかしお便り

Vol. 69

Wakashio Dayori
2023.7.19

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

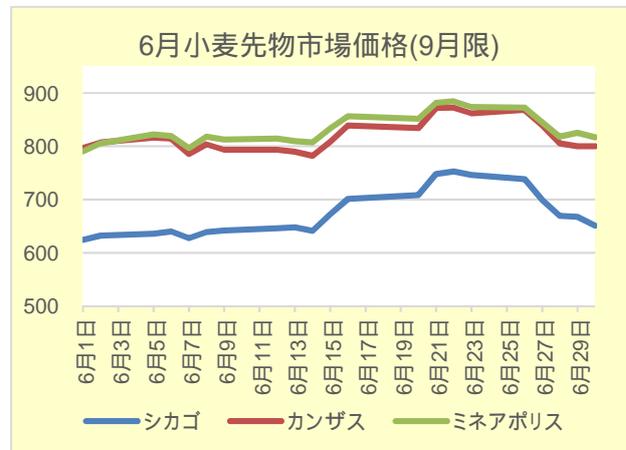


米国冬小麦収穫遅れの情報や春小麦作柄悪化が伝わり3カ月ぶり7ドル台

6月のシカゴ穀物相場(9月限)はφ624~752/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

6月の小麦相場は、5月に引き続き黒海沿岸の穀物輸出回廊安全合意の先行き不透明感が買いを支え、じわじわと上昇基調のスタートとなりました。

15日には黒海輸出状況の先行き不安に加え、米国産地の雨不足による収穫遅れ・品質低下への懸念が買いに拍車を掛けたことで相場は急上昇し、4月以来3カ月ぶりの7ドル台の終値となりました。翌日以降は同様の懸念が買いを支えながら売り買いが交錯し横ばいが続きましたが、21日に冬小麦の収穫遅れと春小麦の作柄悪化の情報が伝わると、相場はさらに一段上昇し、22日のシカゴ相場は752セントの終値を付けました。6月下旬は雨不足が懸念されていた米国産地に降雨予報があったことや、コーンや大豆市場が産地降雨により下落を見せたことなどが影響し、月末にかけて一気に6ドル台中盤まで急落しました。



米国冬小麦は収穫期の真っ只中となっており、7/9付の産地報告によると収穫進捗率は62%と過去5年平均をやや上回るペースで進んでいます。作柄の指標となるG/E率(Good/Excellent率)は40%と、昨年同時期の31%と比べると改善しているようです。一方で春小麦は生育期を迎えており、同じく7/9付の産地報告によると、米国春小麦の出穂率は72%と、昨年の45%と比較して順調に生育が進んでいます。しかしG/E率は現時点で47%と昨年の70%から大きく低下しており、今後の生育状況に注視が必要です。

市場トレンド

情報

牛も夏バテ？

7月に入りまして空模様が梅雨から、夏空へと変わってきております今日この頃。いや暑いですね。日本は毎年徐々に熱帯化しているんじゃないのかと良く言われていますが、気のせいでしょうか？人間の記憶も定かではないですから一年前の夏の気温なんて覚えていないでしょうから。いやそれにしても暑い！皆様は夏バテ対策如何されていますでしょうか？私は最近、夕食の献立に「唐辛子」「ニンニク」等をブレンドして少しでも食欲が増すような調理をしております。

ところで動物、牛も夏バテってするのでしょうか？

何故このような話をするのかというと、私が会社業務にて「小麦フスマ」の販売を担当していることに関係してきます。フスマとは小麦を小麦粉に砕いた粉の白い部分以外を指します。分かり易く言うと小麦の皮の部分ですね。小麦粉の白い部分は人間が美味しくいただきますが、残りのフスマは実は家畜の餌として需要があるのです。(実は私も担当になってから初めて知りました…)

販売先のお客さんからも「牛もこう暑くなってくると、食べないからね～」という声があり、そんなものかと思いますが、ゴールデンウィーク明けてから段々と暑くなり若干出荷ペースが鈍ったりしますと事実「牛がフスマ餌を食べないのか！」と。つまり「牛も夏バテ」をしているんだとフスマの担当をして妙に納得するようになりました。

さてこれから夏本番を迎えますが、皆様は何を食べますでしょうか？製粉会社としては是非とも粉モノを推奨したいので…『夏はやっぱり 素麺&ひやむぎ でしょ！』どこかの宣伝コマーシャルみたいですね。

追伸 当社も乾麺をDM販売しておりますので宜しければお求め下さい。

(S・K)



当社製品情報

イーストドーナツミックス100

今年もまだまだ“生”が熱い！？

昨年2022年は生ドーナツや生カヌレなどのスイーツが流行りましたね。そもそも何が“生”なのでしょう。様々な情報がありますが、手で持つと崩れそうなほどやわらかく、口に入れるとすぐにとろけてしまうようなふわもち食感が特徴のドーナツを生ドーナツというの事なるほど。『I'm donut?(アイムドーナツ?)』に代表されるような食感のドーナツのことを指すようです。数年前に流行った生食パンも、やはりパンの耳まで柔らかくトーストしなくても(焼かない=生)美味しいといった食感を謳っていましたね。

昨年はドーナツ、カヌレに加えて生ソフトフランスや、生クリームをたっぷり挟んだ生どら等のスイーツもスーパーやコンビニの棚を席巻していました。今年はさすがに下火かな、と思いきや30分で400個を完売する生ベーグル専門店が人気だとか。生ブームはまだまだ続くようです。

さて、そんな人気にあやかるべく商品のご紹介をさせていただきます。弊社の「イーストドーナツミックス100」は吸油が少なく歯切れの良い食感が特徴のドーナツが作製できるミックス粉です。シンプルな味わいで老化の遅い食感が好まれています。もちろん今話題の生ドーナツ風のレシピもご用意しております。これから夏真っ盛り。気温もぐんぐん上がり、揚げ物なんて、とお思いかもしれませんが、今から新商品の検討をして、さぁ売るぞ！となると、あら不思議。きっと季節は食欲の秋になっている？筈です。

まだ続きそうな生ブームにあわせてご検討如何でしょうか。ご興味ある方はぜひお問い合わせ下さい。



雑感

じめじめとした日が続いておりますが、皆様におかれましては、いかがお過ごしでしょうか。7月に入って海開き宣言が出され、7月号が発刊される頃には梅雨明け宣言の予想が飛び交っているころでしょう。梅雨が明けると夏本番です。キャンプやバーベキュー、サーフィン等が趣味の方は、夏を待ち望んでいることでしょう。私は暑さが苦手なので、デスクでもハンディ扇風機が欠かせません。皆様はどんな暑さ対策をしていますか。

暑さ対策

暑い夏は冷たいビールで乗り切りたいという方も多いかと思いますが、私はアルコールが苦手なので、アイスコーヒーで暑さに立ち向かっています。

個人的な話になりますが、私はコーヒーが好きで、今年に入ってからエスプレッソマシーンを今まで使っていたものから少し本格的なものにグレードアップしました。カフェで出されるようなラテアートは目下練習中ですが、なんとといっても抽出できるエスプレッソの味が劇的に変化しました。

それに伴い、今まで試したことのないアメリカノ(エスプレッソをお湯で3~4倍に割ったもの)にも挑戦してみました。これまでは、せっかく抽出したコーヒーを水で薄めることに抵抗があったのですが、ドリップコーヒーとはまた違い、すっきりとした中にもコクのある味わいで、気分によってバリエーションを楽しんでいます。特に夏場は氷の上に抽出することで、一瞬でアイスコーヒーを作ることができます。

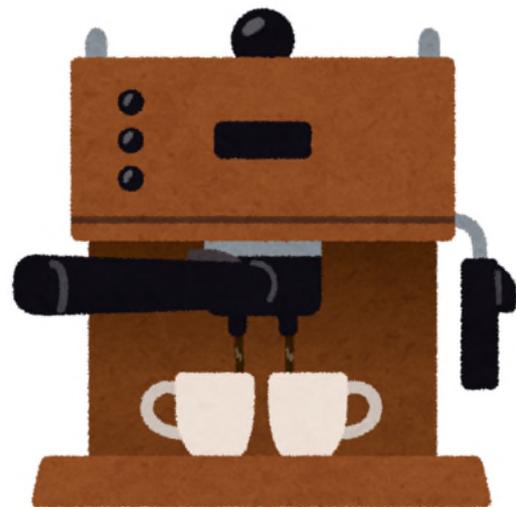
近年、ドリップコーヒーでも入れ方によって様々な味わいを楽しむ方法が多く発信されています。雑味を無くすためにある程度普通に抽出した後、お湯を直接注ぐといった方法や、4:6メソッド(お湯を注ぐ量を重量と時間で数値管理し、4割のお湯で味わいの調整、残り6割で濃度調節する方法です。詳細が気になる方はネットで検索を!)で、好みの味を毎回同じように再現

できる方法等、コーヒー豆にお湯を注いで抽出するという単純な行為の中に、様々な新しい方法が生み出されています。

このように、コーヒーに限らず通常とは少しだけやり方を変えてみることで新しい味の発見につながることもあります(カップうどんを推奨時間以上に湯戻しするとおいしいといったように)。食に限らず、既存の常識やイメージに囚われないことが、新たな発見の種になるかも知れませんね。

コーヒーは、豆の産地、ブレンド、焙煎具合、抽出方法、抽出温度、抽出時間と変動要素にキリが無いため、一生向き合っていけそうです。

(T・A)



 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、引き続き宜しく願い申し上げます。