

わかしお便り

Vol. 70

Wakashio Dayori
2023.8.24

CONTENTS

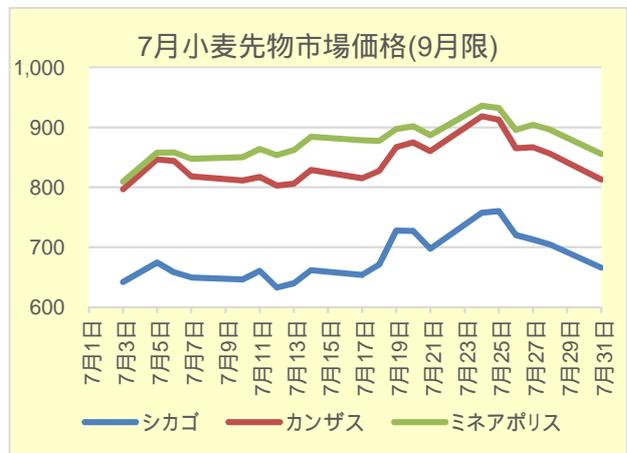
- 原料小麦情報……シカゴ市況、麦価・粉価動向など
- 市場トレンド情報……‘ちばふん’目線で最近の食品市場をご案内
- 当社製品情報……イチオシ製品のご紹介
- 雑感



黒海穀物輸出回廊延長されず。ロシアによるウクライナ港攻撃で相場上昇。

7月のシカゴ穀物相場(9月限)は¢629~763/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

7月の小麦相場は、春小麦の作柄懸念と黒海からの輸出状況によって大きく上下しました。USDA(米国農務省)が毎週発表している小麦生育状況レポートによると、7月上旬は降雨による冬小麦の収穫遅れと春小麦のG/E(Good Excellent)率の低下が見られ、7月前半の相場はこうした情報から売り買いが交錯しました。17日にはかねてより懸念されていた黒海穀物輸送の安全合意について、ついにロシアが離脱を表明。さらに立て続けにロシアによるウクライナ輸出港の攻撃が報じられたことで19日には相場は727ドルの高値まで急上昇しました。21日には反動売りにより下落したものの、週明けの24日には黒海輸出不安が改めて高まり757ドルの終値を付けました。月末にかけては黒海輸出情勢について相場の反応が少し落ち着いたことや、春小麦の単収が予想以上に高いことなどが伝わったことで相場は急落し6ドル台を推移しました。



米国冬小麦について、前述の通り降雨による収穫遅れが発生してはいましたが、その後はペースを戻し、7月末時点で80%と例年並みの進捗となりました。作柄の指標となるG/E率はおよそ40%と高くはありませんが、去年の30%からは改善される結果となりました。春小麦は収穫がスタートしたところですが、現状のG/E率は42%と土壌水分が潤沢だった割に低い水準となっています。今後春小麦産地のエリアには降雨が多いことが予想されており、収穫作業や品質低下に繋がる恐れもありますので注意が必要となります。

市場トレンド

情報

「もちもち」から「ザクザク」へ新たな食感

皆様暑さ厳しい中、いかがお過ごしでしょうか？

お盆も過ぎ、夜は涼しさが感じられ、時の流れの早さを痛感致します。

今回は食感を中心にした話題をお伝えしたいと思います。2022年より続く生ドーナツブームを中心として長らく食のトレンドに君臨していたもちもち食感からその反動かのように急激に人気上昇しているのが、ザクザク食感であります。

2023年に入り、食べるラー油でのワカメを取り入れたザクザク商品が発売2ヶ月で1年分の販売予定数を突破するスマッシュヒットを記録したのをはじめ、レトルト食品ではオリーブオイルでザクザク食べるカレー風味の商品、パン商品ではチョコとはちみつを合わせたザクザク食感の菓子パンなど幅広いジャンルでの商品が販売されております。

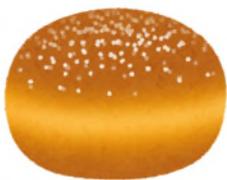
このように多くのバラエティーに富んだ商品が展開されている要因として、ザクザク食感はおもちもちと比べ、スイーツだけでなく食事系にも展開しやすく、薄い層を重ね合わせて作るザクザク、トッピングで演出するザクザクなど彩り豊かな展開が出来るのがヒットに繋がっているようです。

またヒットの別の要因として、揚げ物などを噛み砕く、咀嚼音が人間の食欲を刺激しているようです。コロナ渦で抑圧されたストレスが今、発散の方向に向き、ザク、サクの爽快感を本能的に求めているようです。

ただ、コメ文化の日本ではもちもち人気も根強く、今後もちもち系もよりやわらかく進化し、ザクザク系はより噛み応えを出し、といったような二極化の道を辿りそうです。

皆様、それぞれの食感を味わい残暑を乗り切りましょう！！

(Y・H)



当社製品情報

国内産パン用小麦粉 エクラ-エル

今号では、「国内産小麦で本格的なパンの美味しさを追求する」ことをコンセプトに開発した、国内産パン用小麦粉 エクラ-エル をご紹介いたします。

これまでの国内産小麦は、ほとんど麺用に用いられていました。しかしこの十年で育種が急速に進んだことに加え、地産地消活動の推進や、食の安心・安全に対する観点から、「国産小麦で美味しいパンを焼きたい」という思いがありました。そこで輸入小麦に負けない味・食感を持つ本格的なハードロール用粉を開発し、小麦を『つくる人』『粉にする人』『食べる人』まで、つながりを大切にしたいという想いを込めて、“輝くバラ”をイメージした éclat-R(エクラ-エル)と名付けました。

千葉製粉の製粉加工で培った技術とノウハウ、知識と経験豊富な専門スタッフが、あらゆる可能性を追求して、麦の品種選定、麦の挽き方からブレンドまでを行い、本格的なハードロール用粉を開発しました、それが エクラ-エル です。

製パンでは、フランスパンでご使用いただくと、比較的容易に扱えるハンドリングの良い生地で、窯伸びが良く、シャープなクープが出ます。やや高めの温度設定にしたオーブンで黄金褐色のクラストに仕上がリ、クラストはパリッとした崩壊感があり、口溶けが良く、クラムはもち感とやさしい甘みを感じられます。

他の用途でおすすめなのが、パルミエやデニッシュです。ご使用いただくとザクザク感がありつつ、崩壊感のある軽い食感に仕上がります。また、デニッシュでは表面がパリッとして薄皮の内相を持った製品になります。是非お試しください。

【エクラ-エル】

参考値:タンパク 9.60%

灰分 0.41%



雑感

通勤の時間には既に外気温が30 を超えている、という日が日常になりつつあります。これほど気温が高くなってしまうと、鞆の中のお弁当がお昼までに悪くなってしまわないか心配になります。千葉の過去の天気を見ると、7月20日ごろから2週間ほど晴れが続いておりましたが、8月に入ってからは段々と曇りが増えてきました。晴天の直射日光よりは楽かな、などと考えておりましたが、やはり湿度・気温が高いのは変わらないようですので、食中毒や熱中症にはご注意ください。

4年ぶりの・・・

今夏は連日のように猛暑に見舞われている日本列島ですが皆様いかがお過ごしでしょうか。筆者はお盆期間中に冷やしラーメンにハマリ、つい食べ過ぎた結果、胃腸の調子がおかしい日々が続いております。昨年も冷麺にハマリ過ぎて同様の様相を呈していた気がしますが、この暑さでは脳もバグってしまい学習能力が機能しないようです。

さて、本年5月から新型コロナウイルス感染症は5類指定となり、いわゆる行動制限に関しても個人の自主判断に委ねられることになりました。夏休みに入り各地の観光地も賑わい、駅や空港は帰省する人々でごったがえすという光景が戻ってきたことは非常に喜ばしいことではないでしょうか。また、旅行による人の移動もさることながら、やはり会社勤めの身としては出張の機会が増えてきたこともコロナ前の日常に戻ってきたことを強く実感させられるイベントのひとつです。

今年は8月の中旬に2週連続で北海道に出張する機会がありました。道産麦は播種期に好天に恵まれたことや、春先以降温暖な天候に恵まれたこともあり、平年比で非常に早い収穫を迎えました。収穫直前の小麦を見ることができると思いましたが、残念ながら叶いませんでしたので以前視察した際の写真を掲載します。黄金色に色づいた小麦の穂波は非常に美しいものですので、ぜひ一度ご覧になられることをお勧めいたします(弊社営業担当にご相談ください!)。同時期に開催されていた高校総体の影響もあり、ごく



一般的なビジネスホテルが1泊2万円という価格設定だったり、アジア系観光客が「それ今から品出しするやつだよな?」という巨大段ボール梱包の「じゃがポッル」を抱えながら観光していたり、夕方の明るいうちから路上で酔いつぶれる欧米系観光客の集団がいたり、近年耳にする「地域経済の活性とオーバーツーリズム問題」を身近に感じる出張でもありました。

筆者の所属している購買部署は毎年7～10月頃が出張のピークシーズンとなります。小麦の収穫を迎え、国内や海外の産地視察、会議出席、情報収集等でバタバタしているうちに秋が深まっている、というのが毎年の流れでしたが、この3年はコロナの影響もありオンラインや書面決議で開催される会議が多くありました。各地で開催された会議に出席し、業界の方々とは直接顔を合わせて意見交換をするというのはやはり意義があることだと今回改めて感じた次第です。(K井)

 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、ご覧くだされば幸いです。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。