

わかしお便り

Vol. 71

Wakashio Dayori
2023.9.28

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

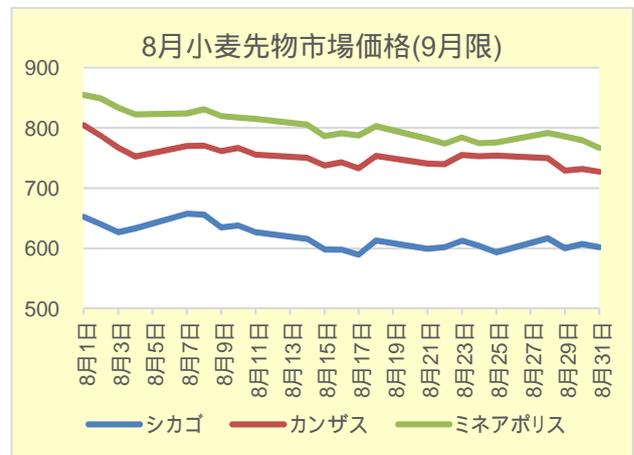


収穫圧により緩やかに相場下落 国内産小麦は概ね平年通りの収量

8月のシカゴ穀物相場(9月限)は¢586~663/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

8月のシカゴ相場は7月下旬から続く売りの流れが続き、下落基調でのスタートとなりました。7月の相場は中旬にロシアが穀物輸出の安全合意から離脱したことで大きく上昇し、一時750セントを超えていましたが、その後の反動売りで6ドル台半ばまで下落していました。8月に入ると収穫圧やロシアでの豊作とそれに伴う輸出量の増加が売り材料となり、緩やかな下落が続きました。上旬から中旬にかけてはロシアによるウクライナ港湾施設への攻撃など、相場上昇につながりそうな報道もありましたが、世界全体の小麦の供給力が潤沢であるとの認識が広がっていることもあり、相場に大きな影響を与えることはありませんでした。

米国生産地の状況について、冬小麦は8月前半で概ね収穫が完了しています。9月に入り、場所によっては早くも播種を始めている地域もあるようです。しかし、冬から続く乾燥により圃場の土壌水分は十分と言える



量ではないため、次年産に向けて今後の現地の天候に注意が必要です。一方春小麦産地については予報通り生産地域にて降雨が確認されました。収穫への影響が心配されていましたが、収穫作業に遅れが出るほどではなく、例年通りのペースで進んでいます。

国内産小麦に目を向けると、今年は生育期に好天が続いたこともあり、各地とも概ね平年通りの収量で収穫を終えたようです。昨年は豊作だった九州を除き、病害や悪天候(関東圏では雹の被害)によって収量が減ってしまっていたため、ほっと一安心しています。

市場トレンド

情報

シンプルとレトロ

ここ最近の流行りをウオッチしてみると、シンプルと昭和・平成レトロがキーワードになってきているようです。

以前は「インスタ映え」を狙った盛り盛りでアーティスティックな食べ物が多く見られましたが、徐々にシンプルな方向へ変化してきています。

コンビニでは様々なおにぎりやパン、アイスクリームが販売されていますが、シンプルな「塩むすび」や「直巻きおにぎり」、パンではシンプル「シュガートースト」、アイスでは「ミルク」、「バニラ」、更にひとつずつすべてが賄える「完全食」などの食べ物が徐々に販売を伸ばしているようです。

今まで「プラス」して差別化してきた流れから、「マイナス」してシンプルになっています。素材そのものの味を楽しむ、更に流行に左右されにくい飽きの来ない味のものが注目されています。濃厚な味と二極化しています。

またZ世代(10代から20代)から見て目新しさを感じる昭和・平成レトロなファッションや食べ物が流行っています。

昭和の時代に販売し人気だった花柄(ポピー)とオレンジストライプ柄の炊飯電子ジャーや魔法瓶をリメイクした最新家電が新製品として発売をされ人気を集めています。

食べ物では喫茶店のメニューにあるような「ナポリタン」や「オムライス」、「ピザトースト」、「プリン」、「メロンソーダ」が注目されています。

特にプリンはクリームがたっぷり入った柔らかい食感のタイプから「固めでカラメルたっぷりプリン」などが新しい食感、味わいとして定番化されつつあります。

パッケージもレトロ調が受ける様で今後も増えて行くと思われま

私の様な昭和生まれからすれば当たり前の様なものが、Z世代にとってはシンプルで可愛い、今まで食べたことの無い「味」、「食感」と感じているのでしょう。流行は繰り返される！周回遅れにならないようチェックしたいと思います。

(Y・N)



当社製品情報

うどん用粉『花象 もくれん』

今回ご紹介するのは、うどん用粉の『花象 もくれん』です。色沢に優れ、滑らかで粘弾性が強い食感が特徴です。

「うどん」としては、表面滑らかで、粘弾性のある麺となります。低加水から多加水等、幅広い加水条件でご使用いただける汎用性も特徴となっています。さらに、「茹でうどん」のような製造時に麺切れが起きやすいものでも、「もくれん」を使用することにより、麺切れが起りにくくなります。餃子のような皮物としても、ソフトで粘りのある皮になります。

ここで「うどんの歴史」について調べてみました。奈良時代に中国から伝来した「こんとん」という小麦粉で作った団子のようなものとされています。うどんの名前は「温鈍(うんとん)」という温かい汁に浮かせて食べるものが変化したもので、後に「饅鈍(うどん)」と書くようになったそうです。

弊社うどん用粉	灰分	粗蛋白
もくれん	0.36 %	9.1 %

そして、日本には「三大うどん」と呼ばれるものがあり、一般的には香川県の讃岐うどん、秋田県の稲庭うどん、群馬県の水沢うどんの3つを指します。

その中の「讃岐うどん」のような、表面滑らかで、硬モチとした弾力感のある食感を出したい時に、弊社の『花象 もくれん』をお試しいただければ、幸いです。また、「武蔵野うどん」のような硬くて風味豊かな麺にも、『花象 もくれん』を、お客様ご使用の国産小麦粉と一緒にブレンドしていただければと思います。

これらの硬モチとした食感のうどん(讃岐風・武蔵野風)や、厚みのある餃子や焼売皮にでも、お試しいただければ幸いです。長くご愛顧いただき誠にありがとうございます。是非よろしくお願い致します。



雑感

ついこの間まではまだまだ真夏日が続いておりましたが、この頃はすっかり秋の空気になり、日差しや湿度も落ち着いてきました。読者の皆様はこの頃いかがお過ごしでしょうか。暑さが和らいだことで眠り安くなり、この頃は疲れが良くとれるような気がします。疲れが取れることで食欲も増すのか、ご飯も美味しくして仕方がありません。これからまた寒くなると今度は寒くて眠れず、また疲れが溜まりやすくなるので、秋の間に美味しいものをよく食べ、よく眠り、夏の疲れを回復させていこうと思います。

ようやくの秋

みなさん今年の夏はいかがお過ごしだったでしょうか。NASAが今年の夏を「史上最高の暑さ」と発表したように、とてもつらい暑さでしたね。毎日汗をかいて、水分補給や熱中症対策に気をつけなければなりません。エアコンや扇風機も欠かせませんでした。9月を過ぎても、なかなか涼しくならず、秋が待ち遠しく感じるような暑さが続きましたね。

10月は平年より少し高い気温の予想ではありますが、やっと秋が近づいてきたというところでしょうか。

秋は1年の中でも特に過ごしやすい季節でもあります。読書の秋や食欲の秋、芸術の秋などと言われるように、秋だからこそ楽しみたいこともたくさんあります。例えば、色鮮やかなコスモスやダリアなどの花を見に行ったり、赤や黄などに色づいた紅葉を觀賞したりすることができます。また、ハロウィーンやお月見などの行事もあります。

秋といえば、食べ物も豊富でおいしいですね。旬の味を意識して秋献立を考えれば、季節感を体いっぱい楽しめます。柿や梨、ブドウやリンゴなどの果物はもちろんですが、私はサンマが大好きです。

サンマは秋の味覚を代表する魚です。しかし、近年は不漁が続いており、今年も不漁との見通しが出ています。水産庁によると不漁の原因は、サンマ自体の数の減少とともに、温暖化による海水温の上昇や、潮流

の変化の影響を受けてサンマが沿岸を通れず漁場の沖合化が進んだことが一因とのことです。

燃料価格が高騰する中、遠い漁場での操業は採算が取れないと判断する漁業者も増えており、2023年の漁獲量は過去最低だった昨年の約1万8000トンと同程度にとどまるとの見込みができています。(過去ピーク量は1958年の約57万トン)

今年の札幌のサンマの初競りでは1kg23万円=1尾当たり約2万8000円の高値(昨年の初競りの4倍)が付いたそうです。先日、私が行ったスーパーでは1尾300円でした…。100円で買えることはもうないかもしれませんね。

私はサンマを炭火で塩焼きにして食べるのが一番好きです。脂ののったサンマを香ばしく焼き上げたら、食欲をそそる最高のごちそうになります。ご飯と味噌汁と一緒に食べれば、幸せな気分になります。サンマは栄養価も高く、ビタミンB12やDHAなどが豊富に含まれており、健康にも良い食べ物です。

今年の10月は例年に比べ暑さが残るかもしれませんが、やっと秋らしさを感じることができる季節となりそうです。秋の花や紅葉を楽しみつつ、旬の食材を味わってみましょう。(T.U)



 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。