

わかしお便り

Vol. 72

Wakashio Dayori
2023.10.18

CONTENTS

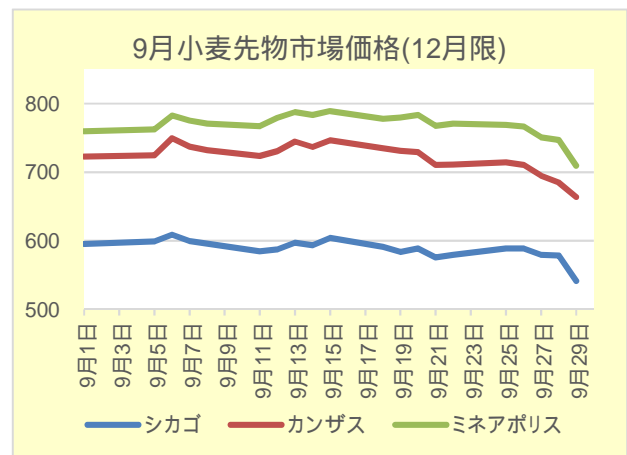
- 原料小麦情報……シカゴ市況、麦価・粉価動向など
- 市場トレンド情報……‘ちばふん’目線で最近の食品市場をご案内
- 当社製品情報……イチオシ製品のご紹介
- 雑感



エルニーニョ現象で豪州高温傾向も 収量は平年並み予測で相場横ばい

9月のシカゴ穀物相場(12月限)はφ540~615/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

9月のシカゴ相場は8月から続くロシア輸出量増加に伴う下落の流れがあったものの、豪州等の生産量下方修正による相場上昇の流れを受け、横ばい~やや下げの相場となりました。豪州ではエルニーニョ現象の影響により生産地にて高温乾燥が続いており、生産量の減少が見込まれています。9/12付のUSDA(米国農務省)の報告によると、豪州産小麦の生産量は26,000千トンと前年比で66%となる見込みとなっています。しかし、大豊作だった過去3年以前の生産量と比較すると平年をやや上回る水準となりますので心配するほどではなさそうです。9月末まで横ばいが続いたシカゴ相場でしたが、29日にUSDAが発表した米国産小麦の生産推定が市場の予想を上回ったことで売りが殺到し、当日シカゴ相場は前日から37セントの大幅な下げとなる541セントの終値を付けました。生産量は前年比で約10%の増加と想像以上の豊作観測となり、今後の相場において安定した下げ材料と



なることが予想されます。ロシア・ウクライナの交戦が開始した昨年に比べると相場は落ち着いてきていますが、両国の輸出量に直接影響を与える恐れのある事態についてまだまだ注意が必要です。

米国の産地では早くも冬小麦の作付が進んでいます。昨年に引き続き播種時点での生産地の土壌水分は不足傾向にあります。今後は少量ではありますが定期的に降雨が観測されていますので、干ばつ傾向の回復に期待したいと思います。

市場トレンド 情報

お財布にも地球にも優しいセコロジー

経済学者の森永卓郎氏「セコイ」と「エコロジー」を組み合わせた造語の「セコロジー」という、お財布に優しい節約術があります。ちょっとセコイけれど実践すると意外とお得！

牛丼店で“つゆだく”の“だく”を何度も“つゆだくだくだく”つゆ量×だくで、つゆを増せるのをご存じですか？(無料)牛丼(並)とご飯(並)合計560円を注文。牛丼の肉だけをご飯に移して食べます。肉が無いつゆだくご飯に無料の紅しょうがをたっぷり混ぜて食べます。安くてたくさん食べられるセコロジー術です。

電車のセコロジー術、例えば、新宿～甲府で切符を買うと2,310円です、同区間を分割購入すると、新宿 - 高尾570円、高尾 - 藤野240円、藤野 - 鳥沢240円、鳥沢 - 笹子330円、笹子 - 東山梨330円、東山梨 - 甲府240円で、合計1,950円となり、360円も安く買えます。平塚～千葉で切符を買うと1,980円ですが、平塚 横浜590円、横浜 千葉1,110円で、合計1,700円で280円もお得に乗れますよ。

最近、タイパ(時間対効果)という言葉をよく耳にします。無駄な時間の浪費を避ける人が増え、映画を1.5倍速で会話の無いシーンは飛ばして観る。NetflixやAmazon primeなど動画配信サービス、サブスクリプションで安価で大量の作品が観られることが一つの要因となっています。

更にスペパ(スペースパフォーマンス)という空間対効果がトレンドで、必要最低限の物で暮らすスタイル、コスパやタイパにつながる考えです。都市部の狭い部屋の空間を有効に活用するところから広がり、スマートテーブル(多機能で冷蔵庫や充電が出来る)やエアベッド、エアソファ、折り畳み自転車等、使わない時は小スペースで収まる物を好む暮らしです

なぜお金や時間、スペースの節約をする人が増えているのでしょうか、ネットや情報が溢れる社会で育ち、情報を処理する時間やお金に見合う効果が得られるか、合理的に考える傾向にあるそうです。私もセコロジーを実践して老後の2,000万円を貯めなくちゃ～。皆様もセコロジストになりませんか？

(TM)



当社製品情報

イチオシ製品のご紹介 スポンジミックスCH7

10月になりやっと涼しくなり、秋らしさを感じられるようになりましたね。秋といえば、味覚の秋！ということで、今回は【～秋の味覚も包あんでできる～スポンジミックスCH7】のご紹介をします。

スポンジミックスCH7には3つの特長があります。

和・洋問わず様々なバラエティーに対応できる！
和菓子のようにあんこを包んだまんじゅうだけでなく、洋菓子風のたまごパンなどにも幅広く対応できるイチオシの製品です。

包あんしやすい生地！

包あん機(レオン等)にも対応できるため、大量生産が可能です。もちろん手詰めもできます。あんこ、栗あん、さつまいもあん、チョコレート、クリーム、抹茶など、包あんするものによってバラエティー豊かな商品に仕上がります。また、生地には紅茶、はちみつ、メープルなどを混ぜることで、アレンジの幅も広がります。数ある秋の味覚と合わせてオリジナルな商品を作ってみてはいかがでしょうか。

しっとり感、ふんわり感、ソフトで柔らかい

歯切れのよい食感！

当社の培った配合ノウハウを活かして、年齢問わず赤ちゃんからお年寄りまで楽しめる食感に設計しています。どこか懐かしくて新しいスポンジミックスCH7ならではの食感をぜひお試しください。

「味覚の秋！色々なバラエティー商品を並べたいけど、何を作ろうか。」とお悩みのお客様がいらっしゃいましたら、当社のミックス粉にお手伝いさせてください。

スポンジミックスCH7のまんじゅう、たまごパン、包あんしやすい生地、ソフトで柔らかい歯切れのよい食感に、ご興味のある方はお気軽にお問い合わせ下さい。



雑感

近頃は朝晩もすっかり涼しくなり、暑さによる寝苦しさよりも寒さによる震えで目が覚める季節になってきました。読者の皆様はいかがお過ごしでしょうか。夏にあれほどに待ち遠しく感じた秋も残暑が長引いた影響からあつという間に過ぎ去ろうとしています。秋はとても過ごしやすい季節なので、できる限りこの季節が長く続いてほしいと願う今日この頃です。しかし、寒くなってきた影響が、コロナやインフルエンザ、プール熱などが流行しているようですので、風邪などひかぬよう、ご自愛ください。

とある父の休日

皆様、休日はどうお過ごしでしょうか？

私、趣味と言えるほどのものではありませんが、時間を見つけてはキャンプやバーベキューにと、アウトドアに出るようになっています。自分が小学生の頃からだったと記憶していますが、家族で近場の山に出掛けてみたり、父から焚火の手ほどきを受けたりしていました。これをそのまま細々と続けているような状況で、同様に家族を巻き込み、我が家の通年行事と勝手に位置付けています。

昨今のブームもあってか、よく利用していた千葉県内のキャンプ場は盛況で、予約も取りにくいほどです。自然の中、賑やかなケースが多い気がしますが、こちらも子供連れなので気兼ね無く過ごせています。毎回、何か新しいものかと考えては、ピザを焼いてみたり、“肉料理やフライドチキンが柔らかく美味しくできる”と大きな鉄鍋を使ってみたり(これは本当にお勧めです！)、新しいことにチャレンジしています。

事前にアウトドアショップを見て歩いたり、情報収集したりすることも、楽しみの一環となっています。そうしているうちに、手持ちのキャンプ用品は少しずつ増えてきてしまいました。先日も、長年欲しかったバーナーを見つけてしまいました。完全に部品取り、の一台でしたが、見るからにきれいです。設計の古い物で、WEBには修理の情報も多かったです。長らく葛藤したのち、思い切って購入することにしました。

さて、いざ分解清掃して見てみますと、特に異常が見当たりません。恐る恐る燃料を入れて、予熱し点火すると、ごうごうと轟音を立てて燃焼しました。正常です。気になることと言えば、当初燃料バルブが全開方向になっていたことで、これは通常ありえません。よく調べると、このバーナーはバルブ開閉が特殊な構造をしているだけという事がわかりました。本来ラッキーな事と喜ぶべき所なのですが、私の事前準備は全くの取り越し苦労になりました。完全に時間を持て余した私は、揺らめく炎を眺めたり、ふと湯を沸かしてみたりと、ゆっくりとした時間を過ごすことができました。

実際には、キャンプやバーベキューでは、この手のバーナーも重い鉄鍋も、準備やメンテナンス、使用に際しても非常に手間が掛かります。それを自分は楽しんでいるつもりなのですが、一方で、子供達はその手間も無く滑り台に向かって全力で走って行くのです！私は専ら別のバーナーやフライパンを使う事になるのですが、楽しんでくれれば良いのです、と考えるようにしています。

もう機材の収集と整備がほぼ私の趣味になっていることに、そろそろ妻の目が厳しくなっています。一度「冬キャンプも楽しそうだなー」と話題を振ってみたのですが、雪国育ちの妻にはいとも簡単にあしらわれてしまいました…。内心いつかは挑戦したいと思いつつ、毎年暖かいストーブに向かう日々です。

(HK)



 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。