

わかしお便り

Vol. 73

Wakashio Dayori
2023.11.21

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



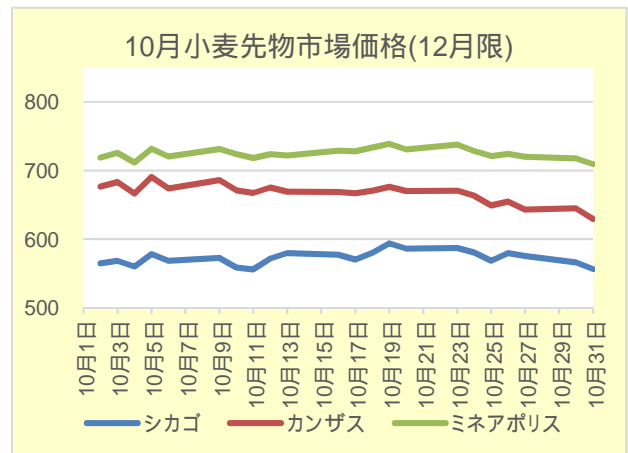
南半球の干ばつ傾向により上昇も 来年産冬小麦の良作柄観測で横ばい

10月のシカゴ穀物相場(12月限)は¢548~604 / ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

10月のシカゴ相場は中旬にかけて豪州・南米を中心とした南半球での干ばつ見通しや、中東情勢の悪化による原油価格の上昇に追従するかたちで緩やかな上昇となり、20日には一時6ドル台の値を付けました。

下旬以降は干ばつが予測されていたアルゼンチンに降雨があったことや、9月に続きロシア産小麦の生産高見通しが上方修正されたこと、米国産小麦の輸出需要が低調なことが売り材料となり、若干の下げとなり、10月全体で見るとほぼ横ばいとなるかたちで月末を迎えました。

29日にUSDA(米国農務省)が発表したクロープ・プログレスでは、早速来クロープの冬小麦のG/E(GOOD EXCELLENT)率が報告され、47%とまずまずの数字となりました。昨年が28%だったことを考えると大きく改善が見込まれており、今後の相場への下げ影響となることが期待されます。



また、冬小麦の作付けは全州で84%となっており、過去5年平均と比べてもほぼ同水準の推移で順調に進んでいるようです。日本向け冬小麦の主産地であるワシントン、オレゴン、アイダホ、モンタナ州では90%を超える進捗となっており、大半の地域で作付けはほぼ完了しているようです。出芽率も過去5年平均並みとなっており、作柄も前述の通り良い兆しが見えていますので、引き続き降雪状況を含めた今後の天候に大きな変動がないことを願います。

市場トレンド

情報

食生活の変化

少しずつ風が冷たくなり、山茶花がちらほらと咲き始め、秋の訪れを感じる季節になりました。

近年、時間を有効的かつ効率的に使おうとする人が増えているようです。こうした考え方や傾向を「タイムパフォーマンス(タイパ)」と呼び、仕事や私生活、食事シーンにもこのタイパの思考を持つ方が増えているようです。

そんななかで、今回ご紹介させていただくのは、「宅食サービス」についてです。宅食サービスとは、自宅や職場など自分の指定した場所に弁当を届けてくれるサービスのことで、現在注目を集めています。すでに出来上がった食事が届くため、調理や買い物、洗い物などに費やしている時間を有効的に活用できると、利用者も増えているようです。

また忙しく食事の用意ができない時や、日々の献立を考えるのが面倒な時など、外食機会が減ってきた現代社会における一つの食事ツールを担っているようです。

サービスは常に進化しており、栄養バランスを重視した弁当や、こだわり食材を使用したものなどバラエティに富んだメニュー展開で、いざ利用しようとしたときに何を選んで良いかわからない、と逆に困ってしまいそうなほどです。

提供方法も、冷凍タイプや冷蔵タイプ、常温タイプと自分のライフスタイルに合わせて選ぶことができ、中でも冷凍食品は出来立てを提供するタイプとは異なり、風味が損なわれてしまう心配はなく、品質が改良されるなど利用満足度も高いとのこと。また冷凍保存が可能になるので毎回の宅配時に受け取りが困難な方にも人気になるようです。

またサービスの一環として、スタッフが弁当を配達する際に利用者の在宅確認をしてくれるサービスもあります。こちらは離れて暮らしている高齢の親御さんの見守りを目的として活用している利用者もいるそうです。

このように、食生活は時代や価値観によって変化しており、その時々々のライフスタイルに合った食事形態やサービスが生まれてきます。環境の変化が激しい現代では、今後も目が離せません。



当社製品情報

イチオシ製品のご紹介

国内産小麦 100%「春よ恋全粒粉」

「春よ恋全粒粉」は北海道産のパン用小麦として有名な“春よ恋”を食べやすく丸ごと粉碎した商品です。

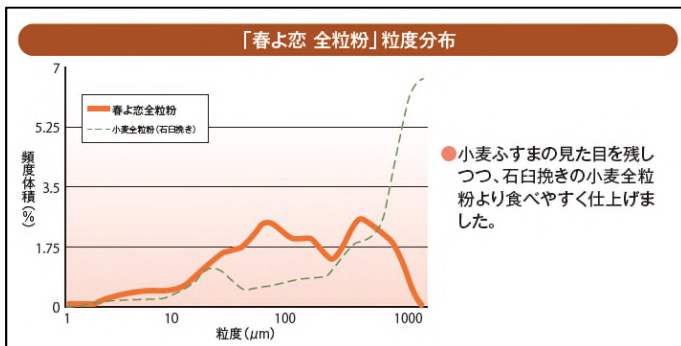
ふすまの存在感を残しつつ、ボリュームや食感に優れた使いやすい全粒粉です。

通常、小麦の製粉工程では、胚芽・ふすまを取り除くことで白く品質の良い小麦粉を作ります。一方で、胚芽やふすまには豊富な食物繊維、抗酸化物質、ミネラル、ビタミンなどの様々な栄養が含まれており、プレバイオティクスの面からも注目されています。

しかし、全粒粉をパンや菓子に使用すると、ボリュームが出にくい、作業性が悪くなるとの声を良く聞きます。「春よ恋全粒粉」は当社の製粉技術を駆使して、従来よりも使いやすく食べやすい全粒粉になるように加工しました。

「春よ恋全粒粉」は胚乳部が通常の強力粉のように細かいためボリュームが出やすく食感も良く、ふすま部分は粗く残すことで存在感がありつつえぐみの少ない全粒粉となっています。

通常的小麦粉を一部置き換える使い方に加え、全粒粉100%の菓子パンなども作ることができ、「春よ恋全粒粉」の香りやしっとりした食感を楽しむことができます。



～おすすめの使い方～

ハードトースト(置き換え量～50%)

吸水量が多く、しっかり焼き込むことで香り良くしっとりもちもちとした食パンに仕上がります。クラストは全粒粉の香ばしさが楽しめます。

菓子パン、テーブルロール(置き換え量～100%)

全粒粉100%でも作ることができ、全粒粉とは思えないしっとりした食感になります。小倉餡やくるみ、チーズなどとの相性が良いです。

ピザクラスト(置き換え量～50%)

様々な具材と相性が良く、かつ具材の味に負けない、全粒粉の香ばしさが際立つピザになります。

その他、クッキー、フランスパン、クロワッサンなど様々な製品にお使いいただけます。

ぜひ一度お試しください。



春よ恋全粒粉 50% 石臼挽全粒粉 50%



雑感

街の空気も爽やかになり、街路樹の葉が徐々に緑から黄色や赤色に変わりはじめました。私が四季の中で一番好きな秋の到来です。しかし今年は11月なのに夏日の気温は収まる事はありません。そろそろ例年の陽気になってもらいたいこの頃です。

秋といえばスポーツの秋、読書の秋、紅葉の秋といわれていますが、何と言っても食欲の秋が一番に頭に浮かびます。新米、秋刀魚、栗、サツマイモ、松茸、伊勢海老・・・もう旬のものを出せと言われたら尽きないほど。昨今では飽食時代で一年中スーパーでも見かけますが、やはり旬の食材は絶品ではないでしょうか。

食事とは

毎日の食事では栄養的な観点から「一汁三菜」が理想とされていましたが、料理研究家の土井善晴の著書では「一汁一菜」を提案していました。忙しい現代社会で、毎日献立を考えなければならない身としては、ありがたい文言としかありません。

その「一汁一菜」とは、はたしてどのような料理なのか。それはご飯に味噌汁、漬物のことで、平たく言えば、具沢山の味噌汁を作るだけのこと。味噌汁を具沢山にすれば、おかずの一品を兼ねることになり、栄養バランスも問題なく、量が足りなければおかわりすればいいそうです。気持ちや時間に余裕がある時食べたいものを作ればいい。ご飯と味噌汁は毎日食べても飽きない。また、少々厳しいですが、加工食品をトッピングするのは料理ではない。とも書かれていました。

私は結婚してから数十年間、最初に肉や魚のおかずを決めてから、それに合う副菜や付け合わせを考えていましたが、毎日が憂鬱でおかずのパリエーションが10日程でローテーションしている日々でした。また、食事とは食べるだけではありません。「献立 買い出し 調理 盛り付け 食事 片付け 献立・・・」と繰り返し替えられます。これは重要なライフサイクルです。便利で多様な世の中でもこの循環は絶える事はないと考えますが、「一汁一菜」で料理の効率化を図り、他の事に時間を費やす事ができたらと思うとワクワクしてきました。しかしながら手抜きと誤解されぬよう、そこは気を付けたいですね。家族の反感を感じつつ「一汁一菜」を試みようかと思えます。

食べ物の多様性についても考えます。食べ物は、地域や文化ごとに異なり、世界中で様々な味や食材が存在します。これは私たちが地球上で生活する多様性の一つの現れであり、異なる文化や伝統の背景を垣間見ることができます。

また、私たちに様々な選択肢を提供してくれます。食事をすることは、自己表現の一つでもあります。どんな食材を使いたいのか、どんなスタイルで食事を楽しみたいのか、それぞれ自由に選ぶことができます。それは食事を作る人の特権でもあり、外食を計画する際に対応しますね。

他にも、食事の多様性は、持続可能性にも関わっています。地球上には数多くの食材が存在しますが、資源の枯渇や温暖化などの問題もあります。より多様な食材を利用することで、資源のバランスを保ちながらより持続可能な食生活を築くことができます。

「食」とは、私たちの生活において食べ物が果たす役割や、地域文化の特徴、自己表現の方法、持続可能性への取り組みなど様々な視点で考えることができます。これは家族や仲間の絆を高める絶好のアイテムであることでしょう。とりわけ我が国日本には、北は北海道、南は沖縄まで様々な文化があるのに加え、四季があり様々な食材が楽しめる魅力的な国です。いつの間にか食文化による観光大国になっている今、なんだか誇らしく思えます。私たちが日本に、そして千葉に生きていることをもっと感謝しなければならないと思いませんか。

(MAY)



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い申し上げます。