

わかしお便り

Vol. 74

Wakashio Dayori
2023.12.28

CONTENTS

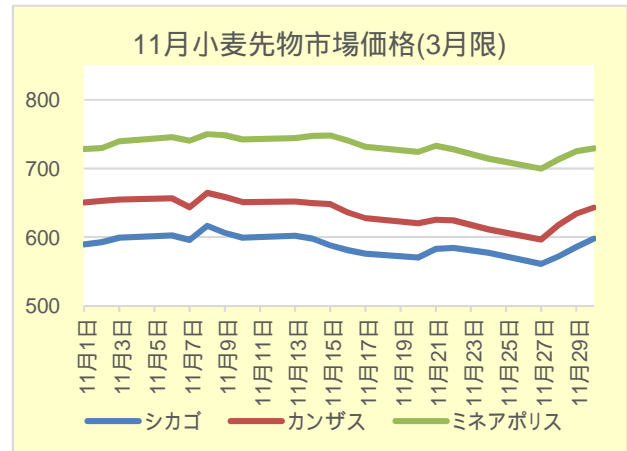
- 原料小麦情報……シカゴ市況、麦価・粉価動向など
- 市場トレンド情報……‘ちばふん’目線で最近の食品市場をご案内
- 当社製品情報……イチオシ製品のご紹介
- 雑感



コーン・大豆の影響を受け下落も 米国小麦輸出増加により横ばい

11月のシカゴ穀物相場(3月限)はφ567~610/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

11月の小麦相場は10月の流れのまま横ばいからのスタートとなりました。米国産地では冬小麦の作付けが概ね完了しており、天候以外に大きな変動要素はありませんでしたが、他穀物の価格変動の影響を受け上下する場面がありました。エルニーニョ現象の影響により、大豆・コーンの主産地である南米では高温・乾燥が続いており、11月前半は天候要因による生産不安が買いを呼び、小麦相場も引っ張られるかたちで微増~横ばいとなり6ドル台を維持しました。中旬以降は南米産地で定期的に降雨が確認されたことにより両相場が下落したため、小麦相場も追随するかたちで5ドル台後半まで緩やかに下落しました。月末にかけては米国小麦の中国向け輸出の大口成約が報告されたことや、豪州南東部の豪雨による品質低下予測が買いを呼び、一気に6ドル台まで値を戻すこととなりました。



11/24にUSDA(米国農務省)が発表したクロープ・プログレスによると、米国冬小麦の発芽進捗率は91%と平年並みとなっており、順調に進んでいることが伺えます。また、作柄を表すG/E(Good/Excellent)率は50%となっており、前年同時期の34%と比較すると大きく改善しています。

国内産小麦は12月にかけて作付けが進んでいます。近年は作付が少し遅れる傾向にありますが、毎年春先が暖かいため問題はなく、さらに今年は暖冬となる見込みのため、心配する必要はなさそうです。

市場トレンド 情報

2023年の終わりに

2023年も気づけば12月になりました。今年の夏は「地球沸騰化」と例えられるほどの酷暑に見舞われました。12月に突入しても日中最高気温20度を超える日がある一方、朝は厳しい寒さが続き、とにかく寒暖差が激しくなっています。私も体調管理に気を付けて万全の状態でも来年の初日の出を迎えられるよう日々邁進します。

さて、この「市場トレンド情報」では毎号「食」に関するトレンドを紹介しております。今年を締めくくる今号では「1年間の食品トレンドのまとめ」をテーマに進めさせていただきます。

今年流行した、すなわち「バズった」食品の傾向をみると、「進化系クロワッサン」や「生ドーナツ・生メロンパン」、物価高に対抗するために代替の材料を使用した「卵なしレシピ」といった名前と見た目だけでは味が想像が難しく、「目新しい」商品が人気となりました。また、「暗殺者のパスタ」や「麻薬卵」、「悪魔の唐揚げ」といった危なげでセンセーショナルな名前、食べ過ぎ禁物な「背徳感」が感じられる様々な料理・レシピも2023年の食品トレンドを席卷しました。

これら2023年度のトレンドが生まれた主な要因はやはりSNSによるものが大きいのではないのでしょうか。今や情報収集のファーストチョイスとなりつつあるSNS。私も飲食店を探す際にはSNSの検索機能を使い、外出先の人気店などを調べるなど大いに活用しています。

SNSは情報を文字・写真を使って伝える点では新聞・テレビと同じですが、少ない文字数・枚数でアピールするのがSNSと他のメディアとの大きな違いがあると言えます。このSNSの特性と「目新しさ」や「センセ

ーショナルさ」の親和性が高いために、2023年のトレンドが形成されたのではないのでしょうか。

この事から、現代で食品が評価されるためにはただ美味しさを追求するだけでなく、SNSで情報発信するうえで見た目・名前・コンセプトがいかに消費者に「刺さる」かが重要であるように私は感じました。

余談ですが、2023年度を席卷した自動生成AI「チャットGPT」に「2023年の食品トレンドを教えてください」と尋ねてみたところ、「持続可能性に焦点を当てた食品、プラントベース食品やスーパーフードが注目されています。また、オンラインでの食品体験が拡大しています。」との回答をいただきました。

つまりAIの分析では今年ヘルシーな食文化が流行しているとの事でした。背徳感のあるジャンキーな食事を摂りすぎて反省し、ヘルシーな食事でカロリーを節制してバランスを取る。現代人はそんな食生活をしているのかもしれませんが。これが私とAIの共同作業で導き出した2023年の食品トレンドでございます。

来年は2024年、十二支的には辰年になります。私は辰年生まれの子男になります。2024年は年男にふさわしい充実した1年になるよう日々頑張ります。

(N.Y)



当社製品情報



花象(麵)シリーズ

これまで多くの業務用小麦粉製品が各社より販売されておりますが、製品名は弊社では花の名前、他社様では動物の名前や数字、色など様々ですが品質が想像できる名前が少ないのが現状です。また、小麦粉の特徴としても「食感、色調に優れた小麦粉です」という表現が常用句のように使われており、非常に汎用性をもたせた表現となっております。

こういったこともありお客様からは万能タイプが多すぎる。また、特徴を掴みづらいといったご意見があり問題意識を抱えておりました。

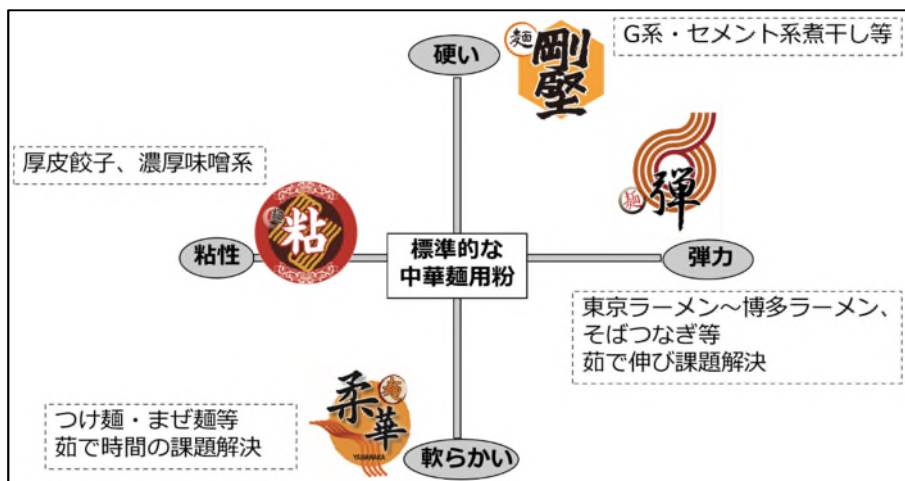
そこで、弊社ではこの問題を解決すべく 製品名から特徴を一目で認識できる商品、 麵の食感面に特化した特徴を持つ商品、の開発を行い、これを2013年からブランド化したものが花象(麵)シリーズとなっております。

昨今の麵業界では、自家製麵店に限らず「特徴のある麵」を要望されるお客様が増加している傾向にあります。花象(麵)シリーズも現在4銘柄のラインナップとなり、再度これらの銘柄についてご紹介させていただき、お客様の商品開発にご活用いただければ幸いです。

○製品ラインナップ

<p>花象(麵) 弾 強力小麦ブレンド×小麦蛋白 弾=弾力を追求した商品 茹で伸びの速さに特化</p> <p>原材料名 小麦粉、小麦蛋白 標準規格 灰分0.37% 蛋白14.0%</p>	<p>花象(麵) 粘 国内産小麦ブレンド×小麦蛋白 粘=粘性を追求した商品 風味豊かで味が強い</p> <p>原材料名 小麦粉、小麦蛋白 標準規格 灰分0.40% 蛋白12.2%</p>
<p>花象(麵) 柔華 もち感の強い小麦粉 ×加工澱粉×小麦蛋白 柔=モチ感を追求した商品 早くでに特化</p> <p>原材料名 小麦粉、小麦蛋白 /加工でん粉 標準規格 灰分0.32% 蛋白11.0%</p>	<p>花象(麵) 剛堅 国内産強力小麦×外国産小麦 堅=硬さを追求した商品 色が暗く存在感の強い麵</p> <p>原材料名 小麦粉 標準規格 灰分0.47% 蛋白13.0%</p>

○製品の食感マッピングと使用例



雑感

今年もあと半月で終わりを迎えようとしています。まだ気温は暖かくなったり寒くなったりを繰り返しています。服装や体温の調整には一苦労していると思いますが、読者の皆様はいかがお過ごしでしょうか？私事ではありますがこの頃は喉を傷めてしまい、龍〇散が手放せない日々が続いております。今年はインフルエンザが例年よりも勢力をまして流行していますので、気持ち良く年を越せるよう、皆様体調管理にはお気を付けください。

最近の生活

夕飯に鍋が出始めると冬になったと感じる今日この頃、皆様お元気でしょうか？ちなみに自分は鍋が嫌いなわけではありませんが、カレーを食べて体を温める方が好きです。

そんなことはさておき、どの季節になっても食の誘惑が多くてたまりませんね。今の時期だとコンビニに置いてある肉まんや冬物スイーツ、ファミレスの冬季限定メニューやバター付きの味噌ラーメン等々、どれも美味しく財布のひもが緩みっぱなしです。

お金の使い道は慎重に考えていきたいところですね…。

話は変わりますが最近ウォーキングを始めました。健康診断の結果もあまり良いものではなく、運動をするよう周りからも言われたので、簡単なものからやってみようと思い始めました。

今の所、土日休みのどちらかに3時間ほど歩くのが2ヶ月ほど続いており、通ったことのない道や曲がったことのない道を曲がって歩いて新しい景色を見るのが楽しみです。自分の家の近くには大きい公園と博物館があるのですが、ここ数年行っていないので昔を思い出しながら行ってみたいところです。博物館も定期的にイベントがやっているのので気になるものが会ったら足を運ぼうかなと思っています。

皆様もお時間がありましたらウォーキングがてら新しい景色の発見してみたり、しばらく行ってない場所があればもう一度足を運んでみて昔を思い出すのも風情があっていいんじゃないでしょうか？ご検討いただければ幸いです。

さて、2023年は皆様どのような一年でしたか？個人的には喉を痛めてはしまいましたが、大病にならず年を越せそうなので一安心です。コロナも取り敢えず落ち着き、人々の往来も戻りコロナ前の状態にだんだん近づいてきていますね。ですが最近、交通事故のニュースもテレビでよく見るようになりました。通勤方法は人それぞれですが、お互い交通ルールに気を付けて日々を過ごしていきたいですね。

長々と読んでいただきたいことに感謝し、少し早いですがこの言葉で終わりにします。皆様、よいお年を!!

(M・N)



 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。