

わかしお便り

Vol. 75

Wakashio Dayori
2024.1.17

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

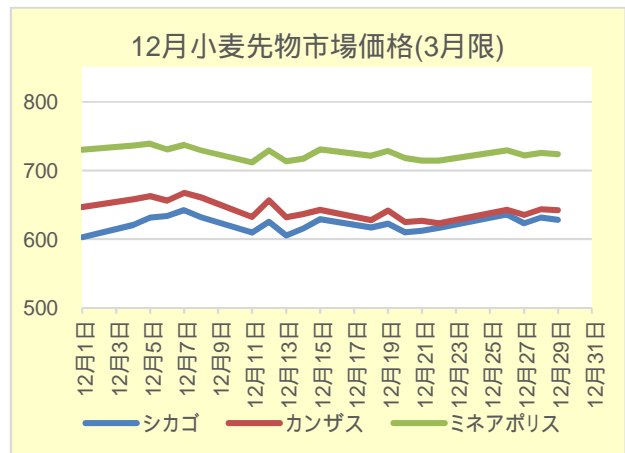


露生産増加見通しが重石となるも 米国からの中国向け輸出増受け上下

12月のシカゴ穀物相場(3月限)はφ592~649/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

12月の小麦相場はロシア産小麦の生産量増加見込みが相場の弱材料となり、一貫して緩やかな下げ基調を形成する流れでしたが、中旬の一時的な上昇が水準を押し上げたことで最終的に横ばいの推移となりました。

月初から7日にかけては米国から中国への輸出成約報告が伝わったことで市場に買いが集まり、一時650セント近くまで上昇し、8月ぶりに6ドル台半ばの値を付けました。その後は反動売りが集中したことや、USDA(米国農務省)が発表した需給報告に大きな材料が含まれていなかったことからすぐに値下がりました。しかし、引き続き中国による米国産小麦の買付が市場を刺激し、頻繁に価格が上下する展開が続きました。下旬はクリスマス明けにロシア・ウクライナ間の戦闘激化のニュースが伝わったことで黒海からの輸出に対する不安が広がり、再び買いが集まり上昇傾向へと転じました。



今冬は暖冬ということで年末年始の関東は季節外れの暖かさとなりました。北海道での雪不足が小麦の生育に影響しないか心配していましたが、年明け以降はかなりの降雪があったようで杞憂に終わりました。この時期の小麦の圃場は雪に覆われており、雪の下で凍結による枯死から身を守ることができます。今冬は北米でもエルニーニョ現象が原因とみられる暖冬をむかえていましたが、同じく年明けから冬本番を迎えているようで、国内外共に冬の天候の心配は無さそうです。

市場トレンド 情報



2024年の始まりに

新年明けましておめでとうございます。昨年新型コロナウイルスが5類に移行されたとは言え、まだまだ安心はできない状況。加えて、昨年末からインフルエンザも流行しております。どうか体調管理には十分気を付けてお過ごしください。

前号では2023年食品トレンドのまとめをテーマとしましたが、今号では、食品業界の2024年予測についてお話したいと思います。

冒頭でも触れましたが、昨年は新型コロナウイルスが5類へ移行し、外出する機会もコロナ前の水準に戻りました。これに加え、円安の影響から訪日外国人が増え、旅行先での消費額はコロナ前の水準にほぼ回復し、今年もより多くの来日が予測されています。

個人的に、訪日外国人が撮影した日本旅行記なる類のYOUTUBEをよく見るのですが、彼らは日本食のおいしさだけでなく、その雰囲気も含めた日本ならではの感性を最大限評価しています。これは世界各国、どの国から来ている共通しており、日本だけの感覚なのでしょう。

外食では昨年からすでに、若者を意識した「横丁」や「居酒屋」、古き良き日本の良さを現代風にアレンジした和食店等が増えており、今後もその店ならではの「価値」が重要になると考えられます。

また、食品の値上げは一巡したように見え、高止まりの状況。これにより引き続き節約志向は続く見込みとされています。さらに、確実に影響があるであろう、通称「物流2024年問題」により、物流コストの増加や商品への価格転嫁が懸念されており、常時品不足の可能性があるとまで言われています。賞味期限の長いものや、倉庫内で場所を取らないかさばらない商品の需要が高まるかもしれません。

食のトレンドとしては、引き続きSNSが多大な影響力を持つことになりそうです。特にInstagramやTikTokでの話題性がトレンドを左右する要因となっています。Z世代を中心とした若い世代が食の楽しみ方や価値観を変えてきたことは明らかで、単においしいだけでなく、見た目や背景ストーリー、SNSでの共有性を重視しています。

先に触れた訪日外国人達も、Instagramでの情報を頼りに目的の店を訪れる場合が多く、写真の撮り方や見た目の重要性等、SNSは無視できない存在となっています。

食の流行に敏感でありたいオジサン世代の私も、今年はSNSを華麗に操り、サクサクとスワイプしまくる姿が日常になるよう、精進したいと思っております…。

本年も「わかしお便り」をどうぞよろしく願いいたします。

(K.A)



当社製品情報



バターミックスYB7

今年の冬は寒暖差が大きく、体調を崩しやすい気候だと思える日が多いですね。電気代や灯油代が高く暖房費がかさむのが悩みの種ですが…。

人の体というのは面白いもので、寒いときには体温を調整するためにカロリーを消費します。冬場に気が付いたらカロリー不足なんて事もあるかもしれませんね！

そんな時には「トンカツ」はいかがでしょうか？

トンカツは、日本の代表的な料理の一つです。豚肉をパン粉で衣をつけて揚げたもので、「カットして」、「卵で綴じて」、「煮込んで」、「挟んで」と様々な食べ方があります。カリカリとした衣とジューシーな肉のコントラストは、美味しさを際立たせてくれますし、油で揚げるのできちんとカロリーも摂取できます。

そんなトンカツですが、工場で製造するとき求められる第一の条件は「衣とお肉の結着力」で、製造を担当する方々がとてもシビアに評価する部分でもあります。

弊社の「バターミックスYB7」は、業務用トンカツ向けに開発されていて、製造時にパン粉が付きやすく、お肉との結着性が高い製品となります。その秘密は、安定的に発現する粘度と、接着に有利な資材の力！

また、継時変化で硬くなりにくく、スーパーの惣菜として、かつ丼として、サンドイッチの具としてなど様々な場面で活用することができます。

カロリーが気になる人は、キャベツと一緒に食べる事で、栄養バランスを整えられ、食物繊維と水分の影響で体が油の吸収を抑えると良いかもしれません。

これから受験シーズン、ゲン担ぎに「トンカツ」なんていかがでしょうか！！



雑感

新年あけましておめでとうございます。本年も何卒、よろしくお願い申し上げます。
能登半島地震、羽田空港の事故など、心を痛める出来事が重なった年明けとなりました。今でも多くの方が避難生活を余儀なくされているかと思えます。改めて地震の恐ろしさを痛感し、我が家でも防災グッズや避難所の再確認を行いました。被災された方々に心よりお見舞い申し上げ、一日も早く日常を取り戻せることをお祈りいたします。

体を守る免疫の話

冬本番、まだまだ厳しい寒さが続きますね。今季のインフルエンザ報告数は、11/27～12/24の約1か月間で56万人と、前年同期の1万人と比べ激増しています(コロナ前の2019年と比べても2倍近く)。去年5月の「5類移行」により人流が戻りつつある反面、感染対策が緩和されたことによる影響も無視できません。引き続きしっかり体調管理をしていきたいと思えます。「体を冷やすと風邪を引く」とはよく言いますが、今回は免疫についてお話をさせていただこうと思えます。

簡単に言いますと、人間の体では常に、攻めてくる病原体(ウイルスや細菌)と、それを排除しようとする免疫との綱引きが行われています。その戦いで病原体が優勢になると、風邪などの症状が現れます。

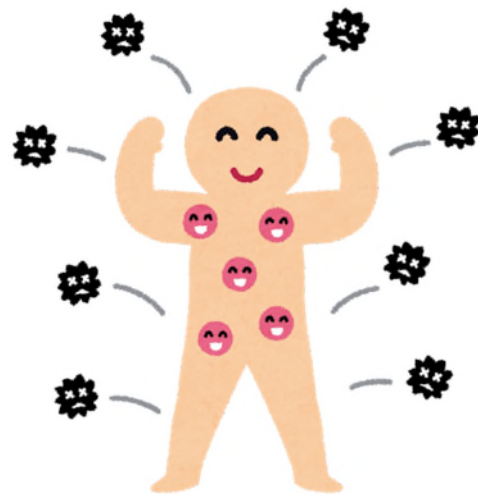
冬に風邪やインフルエンザが増える理由は複数あります。直接的なものとしては、体温低下による疲れ、気温ストレスによる自律神経の乱れ、寒さと乾燥による粘膜機能の低下、乾燥によりウイルスが浮遊しやすくなる、などです。また、間接的なものとしては、寒さによって「3密」になりやすい、水が冷たいので手を洗わなくなる、といった要因もあるようです。

社会人とは切っても切れない関係にあるストレスですが、「万病のもと」と言われるように免疫にも影響があります。人はストレスを感じると、あえて免疫を抑えるように体の機能を調整します。本来は目の前の外敵(ストレス)に対処するために余計な機能(免疫)を一時的にカットするというものだそうで、ストレス状態が続くと免疫が低下する可能性があります。

免疫については研究、通説含め諸説あり分かっていないところも多いようですが、やはり、十分な睡眠と栄養を取る、ストレスを溜めない、手洗いうがいの徹底、換気と加湿、といった基本的な生活習慣を守ることが重要のようです。

コロナ禍以来の「3年ぶり」イベントが活発な今年度、しっかりと体調管理をしつつ楽しんでいきたいですね。

(A・Y)



 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。