

# わかしお便り

Vol. 76・77

Wakashio Dayori  
2024.3.28

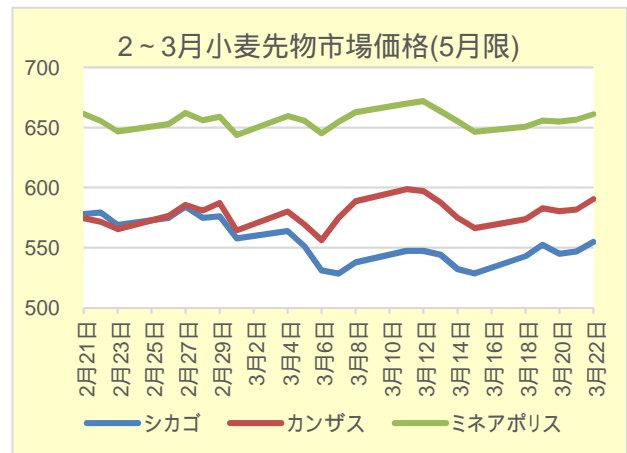
CONTENTS 原料小麦情報……シカゴ市況、麦価・粉価動向など  
市場トレンド情報……‘ちばふん’目線で最近の食品市場をご案内  
当社製品情報……イチオシ製品のご紹介  
雑感



## 中国の米国産小麦輸入キャンセルで相場急落。5ドル前半～中盤へ

2/21～3/22のシカゴ穀物相場(5月限)はc523～594/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

年明けから6ドル前後を推移していたシカゴ相場でしたが、米国産小麦の期末在庫が増加するとの見込みと、ロシア産小麦の生産高が上方修正されたことで2月中旬には5ドル後半まで水準を落としました。2月下旬の相場は比較的落ち着いた動きを見せていましたが、3月に入ると中国による米国産小麦の輸入キャンセルが相次いだことで相場は急落し、5ドル前半代まで水準を落としました。米国農務省の過去データによると、この一連の成約キャンセルの数量は過去最大級の規模だといい、背景としては他国からより安価に輸入できるようになったことが挙げられています。それと同時に3月にはロシアやEU圏で旧穀在庫が潤沢にあるとの観測や、それに伴ってロシア・ウクライナなどの黒海沿岸部からの輸出が増加してきたとの情報があったことから、これらが中国の輸入に直接的な影響を及ぼす要因となったのではないかと考えられます。



また、グラフを見てみると他2市場が横ばいであるのに対し、シカゴ相場のみ大幅な下落となっています。これは中国の輸入キャンセルが主に米国産の軟質小麦の成約分であったため、主に軟質系小麦価格の指標となるシカゴ相場に大きな影響が出たと考えられます。その他天候要素としては、長期化すると見込まれていたエルニーニョ現象が春にかけて収束するとの見方が出てきています。高温乾燥が続く南米を中心に作柄への懸念が払拭されれば、他穀物相場と共に安定した値動きになるのではないかと期待しています。

# 市場トレンド

## 情報

### 小型化の波

この頃は再びコロナウイルスやインフルエンザウイルスの動きが活発になっているようです。体調を崩しやすい季節ではありますが、健康や身の回りには十分お気を付けください。

2023年度は暖冬だと思いきや、都内では降雪により人員・荷物の輸送に多大な影響を受けてしまいました。私の住んでいる大阪では降雪こそ無かったものの荷物が届かずに苦労しましたが、そんな寒い中でも荷物を運んでいただいている運送業者の方には頭が下がるばかりです。

運送業界でも2024年より労働環境改善の動きがでています。主に長時間労働の改善に主眼が置かれていますが、やはり今後問題になるのが重量物の輸送になるのは確実です。

長らく30kg単位で販売されていた砂糖も現在は20kg単位での販売がメインとなっています。一方で、米は玄米取引では販売単位が30kgになっています。これは米の単位が1俵(60kg)の半分から来ているものと思われませんが、小麦粉に関しては25kg袋での取引がメインとなっております。そこで今回は何故小麦粉の販売単位が25kg袋になったかを調べてみました。

かつて英国では樽(バーレル)にて小麦粉を販売していて、各国もそれに倣っていました。(因みに1バーレル=196ポンドになります。)その後利便性を高める為に1バーレルを1/4した49ポンドを1袋として袋にて運用が始まったそうです。

日本でもこれに倣い、昭和30年ごろまで49ポンドに近い5貫900匁を1袋として扱っていました(49ポンド=22.226kg 5貫900匁=22.125kg)が、その後あまりにも中途半端ということで1袋25kgに統一されたそうです。(諸説あります。)

しかし、食品原材料業界でも小型化の波が来ています。特にベーカリー様での使用銘柄の多様化や、1銘柄当たりの使用袋数の低下といった傾向を受け、弊社でも扱いやすい10kg袋製品のラインナップを増やしています。

こうした製品はお客様からの評判も上々で、特に女性従業員の方が多く働く現場では好評をいただいております。

製麺工場様、自家製麺店様でも限られた倉庫スペースを有効に活用できる点から、物流面での問題も踏まえ、今後こうした製品の小型化はますます広がっていくものと考えます。

弊社ではお客様のご要望によっては、お客様のミキサーに合わせた量での製品を生産することが可能です。もしも製品の重量に関するご希望がありましたら、何なりと弊社営業にお問い合わせいただければ幸いです。

(2246)



# 市場トレンド 情報

## 食事と健康

「君が普段から食べているものを教えてくれ、君がどんな人が当てて見せよう」と言ったのはブリア・サヴァランという18～19世紀にフランスで活躍した政治家であり美食家だそうです。

さて、気候の変化に年々からだが対応できなくなっている今日この頃、皆様に置かれましては体調を崩されていないでしょうか。私は見た目にそぐわず体調を崩すことが多いので、季節の変わり目の体調管理には気を使っているつもりです(周りから見たらどうかは知りませんが)。健康管理にはまず何よりも食事ですね。

日頃、営業活動に勤しんでいる私が体に良いお昼ご飯に選ぶものといえば・・・ラーメンですね。特に一時期SNS界限でも「風邪予防に最適!」「麺界の完全食!」と賑わっていた「横浜 家系ラーメン」。これに尽きますね。

様々な媒体で紹介されることも多い家系ラーメンですが、特に影響が大きいのは某動画サイトなのはもう言わずもがなだと思います。その影響力たるや、まだ朝晩冷え込むこの時期にも関わらず、早朝からラーメン屋に行列ができていた家系ラーメンの店舗もあるほどです。その他に目立つところでは、二郎系ラーメンが多いなという印象があります(あくまでもどちらも完全に個人的な意見です)。

家系、二郎系のどちらの系列も自分好みの一杯にカスタマイズできる注文システムであり、こうしたシステムが万人に受け入れられやすい環境を作っているのかも知れないです(ちなみに家系ラーメンは味薄目や油少な目、二郎系はミニラーメンなどを注文すると食の細かい方でも行きやすいかもしれません!)

そんな食事管理に気を使っている私ですので、インフルエンザにも風邪にもかからず元気に今回の記事を書かせて頂いております。それでは今度お会いした際には皆様の好きなカスタマイズを教えてください!

そして話は冒頭へ。。

(F・I)



# 当社製品情報

## Motikomati

### モチコマチのブラウニー

2月と言えばバレンタイン。大切な人にチョコを贈ったり、自分へのご褒美にスイーツを購入したり。寒くて凍える心も、甘いスイーツをひとくちほお張ればたちまち心があたたかくなるそんなイベントの季節です。ということで今回はバレンタインの定番、チョコレートブラウニーをご紹介します。

ブラウニーは、外はさっくり中はしっとりとした食感で濃厚な味わいが特徴。アメリカ生まれのスイーツです。そここご紹介したいのが、「Motikomati モチコマチ」を使用したブラウニーです。

モチコマチは、その名の通りパンに使用するともちもちとした食感を創り出すことができる小麦粉です。一般的に売られているもちもち系のパンには、加工でんぷんが使用されていることが多いのですが、モチコマチは小麦粉だけで特徴的なもちもち感を出すことができます。原料は国内産小麦100%なので、原材料を気にされる方や国内産にこだわりたい方にも安心して手に取っていただけます。

食パンや菓子パンなどはもちろん、今回ご紹介するようなケーキにもお使いいただくことができます。ブラウニー等のチョコレートケーキに使用すると、よりしっとり食感を出すことができ、チョコレートの濃厚さをぐっと引き出します。ブラウニーはトッピングにクルミやアーモンドをトッピングすることもあると思いますが、「モチコマチ」のブラウニーはナッツのような香ばしい素材との相性も抜群です。

パン類のみならず、ケーキにもお使いいただける方にとっておきの製品「モチコマチ」。特徴のある製品作りにご興味のある方はぜひ、ご連絡ください。

#### 【モチコマチ】

(参考値)灰分:0.47(%) 粗蛋白:11.6(%)



## 雑感

春の訪れを告げる桜の開花が待ち遠しい季節になりました。と同時に花粉や寒暖差で体調をくずしやすい季節でもあります。皆様、いかがお過ごしでしょうか？これから迎える、暖かく活動的な季節を有意義に過ごすためにも、体調管理には十分お気をつけください。

### 各々の楽しみ方

毎年3月に入ると、ゴールデンウィークに行くキャンプ場の計画を立て始めます。コロナ渦以降キャンプ人口が増加しており、ゴールデンウィークに限らず、キャンプ場の予約が取りにくくなっていましたが、一時の盛り上がりはだいぶおさまってきたようです。

キャンプの楽しみ方は人それぞれで、みんなで楽しく飲んだり食べたりするのが好きな人や、焚き火好きの人、ソロキャンプで孤独を楽しむ人等々。主人の場合は、新しいキャンプ道具を試す事が楽しみの一つになっているようです。

よく「キャンプは沼だ」と言う人がおりますが、正にこれが主人にぴったりの言葉で、私が「焚き火台あったらいいよねー」などと言うと数日後には宅急便が届き「良い焚き火台見つけたよ!!」とか、「ダッチオープンあるとこの料理できるのに」と言えば、また数日後に宅急便が届く次第です。

確かにキャンプに行く度に、他人が使用しているキャンプ道具は気になります。あれがあるととっても便利なのは？とか、あれが置いてあるとカッコ良く見えるのでは？とか、なので気持ちは判るのですが...

私の方はアウトドア料理を作る事が楽しく、ネット検索しては新しい料理を試しています。普段の食事は、「簡単に出来る〇〇レシピ」や「時短〇〇レシピ」等のネット検索に精を出し、いかに簡単に食事の支度を済ませるかを日々考えおり、決して料理好きとは言えないのですが、キャンプの日程が決まると、何を作ろう

かとアウトドアのレシピサイトを検索し、暇さえあれば情報収集をしています。

実際の出来栄えはと言うと、水が多すぎたり、焦げすぎたり、食卓に並ぶとけて上手に出来たとは言いがたい事が多いのですが、アウトドアで作ったという満足感と、屋外で食べる解放感が加わり、何故かおいしく感じてしまうから不思議です。普段は厳しい指摘の息子たちも「美味しい、美味しい」とペロリと平らげてくれるので、またやる気に火がついてしまうのです。

近年はグランピングのようにホテル感覚で宿泊できるアウトドア施設も増えてきました。興味がある方は、ぜひ一度体験してみる事をお勧めします。くれぐれも沼にははまらないようご注意ください。(Y.S)



 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。