

# わかしお便り

Vol. 79

Wakashio Dayori  
2024.8.22

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

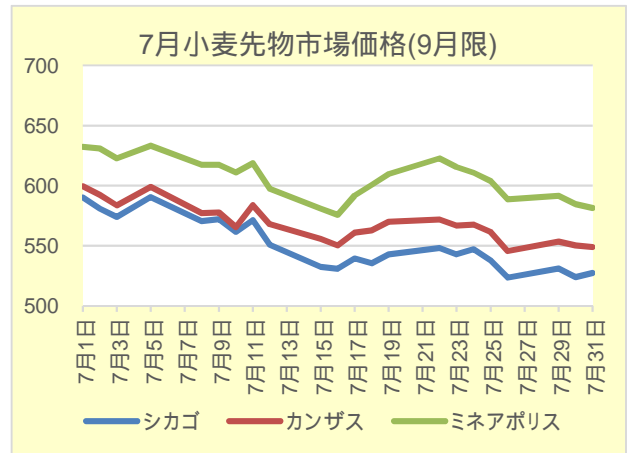


## 収穫圧強まり7月は下落基調 米国は冬・春小麦とも作柄良好観測

7/1～7/31のシカゴ穀物相場(9月限)はφ514～592/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

コーン・大豆など他穀物価格の上昇と欧州・ロシア産小麦の減産懸念により、5月には一時7ドルを超える値を付けたシカゴ相場でしたが、6月以降は懸念緩和と収穫圧の強まりにより5ドル中盤まで値を下げています。7月のシカゴ相場は、引き続きロシア産小麦の生産高予測の変動に揺られながらも、着実な収穫圧により下落基調となりました。

米国産冬小麦は収穫が終盤に差し掛かっており、8/6時点のUSDA(米国農務省)のクロープ・プログレスによると、収穫進捗率は88%と過去5年平均とほぼ同じペースで進んでいます。作柄の指標となるG/E(Good/Excellent)率については70%を超えており、昨年から20%近く回復しています。改善要因は生育期の定期的な降雨により乾燥が和らいだことが挙げられており、気が早いですが次クロープ播種期の土壌水分についても多少の安心材料となるかと思われます。



春小麦については一部地域でのみ収穫が始まったところですが、作柄は冬小麦と同じく非常に良好であると見込まれており、G/E率は70%以上となっています。一方、国内産小麦の状況については収穫は概ね完了しています。播種期は全国的に天候に恵まれ、生育の進捗もおよそ平年並みと順調に進みました。一部地域では収穫期に降雨が多かったところがあり、収穫遅れが見られた地域もあるということですが、主産地である北海道は例年通り安定した収量が見込まれており、大きな心配は必要なさそうです。



# 市場トレンド 情報

## 2023年の振り返りと2024年のトレンド予想

市場トレンドを牽引するツールとして、現在ではSNS(ソーシャルネットワーキングシステム)が欠かせません。Facebook、Instagram、X(旧Twitter)、LINE、WhatsApp、TikTok、Lemon8等様々ツールございますが、わかしお便りをご覧の皆様はどんなツールをご使用でしょうか。今回は食品関係、2023年にSNSで注目を集めた、いわゆる「バズった」ものはどんなものがあったのか、また2024年はどんな予想がされているのか、調査してみました。

進化系クロワッサンとしてニューヨークで大流行した「シュプリームクロワッサン」。クロワッサン生地を渦巻き状に焼き上げ、中にクリーム、外にチョコレートでデコレーションしたハイブリットスイーツです。クリームやコーティングの味を変えればアレンジも自由自在で、見た目も真ん丸で愛らしいため、SNSにも映えると人気商品となっております。

「生ドーナツ」は、生のように感じられる軟らかい生地のドーナツです。本当に焼かずに生ということではありません。口に入れるととろける、ふんわり、もちもち食感が人気を集めました。生というネーミングでは、ファミリーマートで発売された「生コッペパン」が非常に人気で日経トレンドにランクインしています。ふんわり軟らかな食感、13種類以上のバリエーションがあり、200日で7,300万食も販売されたそうです。

商品だけでなく、レシピにも注目が集まりました。「暗殺者のパスタ」というパスタレシピは、イタリア人シェフが、パスタを茹でずにフライパンで焦げ目をつけて、トマトだして炒め煮するレシピで旨味が芯まで染みて美味しいと話題に。料理研究家のSNSからは「悪魔の唐揚げ」と命名された唐揚げレシピが話題になりました。味付けに醤油以外のオイスターソースやマヨネーズ

を使用し、中毒性のある美味しさを表現したようです。また韓国版味付け卵で麻薬のように病みつきになるくらい美味しいという意味で命名された「麻薬卵」。とろとろ半熟卵を薬味たっぷりの甘辛ダレに付け込んだ料理です。

2023年はボリュームな商品、また危なげでセンセーショナルなネーミングで「背徳感」が感じられるものがSNSで注目を集めました。また、物価高騰の影響により、コスパ(コストパフォーマンスの略)を重要視する動きと、時間の有効活用を求めてタイパ(タイムパフォーマンスの略)を意識したものが注目されています。タイパの高い商品として注目されたのは永谷園から発売された「パキット」。乾燥パスタを折って袋に入れ、レンジアップするだけでパスタができてしまう商品です。皿に盛り付けずにそのまま食べられるため、片付けもいりません。

今後、2024年はどんなものがトレンドとなっていくのでしょうか。SNS上では、やはりSNS映えするメニューやオシャレな店内が話題を呼ぶケースが多いと予想されています。また、コスパ、タイパを両立させるために家にあるもので工夫して料理を楽しみ、エンタメ性を高め、できた料理をSNSにアップする等といった動きもあるそうで「アルモンド料理」というワードが注目されています。

健康・環境意識が以前にも増して高まっており、有機野菜、スーパーフード、地産地消、SDGsを意識した商品にも注目が集まっているようです。スーパーフードと呼ばれるアサイーと豆乳で作ったスムージーにグラノーラやフルーツをトッピングする「アサイーボウル」はSNSで今とても多くアップされています。

一方で、ラーメン業界は見た目重視とは逆に、どこ



# 市場トレンド

## 情報

か懐かしさを感じさせる「ネオクラシック系」がトレンドとなる動きがあります。「時代に翻弄されないオーソドックスな中華そばを作りたい」という作り手の意識の高まりが強いようです。素材にこだわり、麺にこだわる原点回帰が進むと予想されています。

以上、2023年の食のトレンド振り返りと、2024年今後のトレンド予想をお送りしました。コロナ禍が空け、様々な食の祭典も開催されています。(餃子フェス、肉フェス等)いろいろなトレンド・イベントを追いかけ、健康に気を付け、食べ続け、今後も情報発信していきたいと思います。

(A・T)





# 当社製品情報

## 中華麺用粉：『花象 麺弾』

今回ご紹介するのは、(麺)シリーズの第一弾であり、中華麺用粉の『花象 (麺)弾』です。弊社では、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、麺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(麺)シリーズとなっております。

麺業界では、麺の食感を表すときに「粘弾性」という言葉を使います。「粘」は歯に付着するモチ感、「弾」は麺の中心に存在する跳ね返る力のことです。それぞれの特徴をより強調した形で銘柄化できないかという考えのもと開発がスタートしました。

「花象 (麺)弾」は小麦を厳選し、更に小麦たん白を添加することで強く優れた弾力性を有する銘柄となりました。ハリのあるピンとした食感と茹で伸びが遅いという特徴を持っています。

ここで「茹で伸び」について調べてみました。茹で伸びとは麺類(うどん、そば、ラーメンなど)が茹でた後に時間が経つにつれて食感が変わり、柔らかくなる現象を指すことが多いです。具体的には、茹でた直後は麺の表面に多くの水分が含まれていますが、時間が経つとその水分が麺の内部に移動し、全体の水分量が均一になります。この結果、麺のコシが失われ、柔らかくなってしまいます。ちなみに、ラーメンが提供されてから食べ終わるまでの時間は、個人差や食べるスピードによって異なりますが、一般的には10～15分程度が平均的と言われております。

他の食べ物として、ブロッコリーやカリフラワーなどの野菜は、茹でた後に時間が経つと柔らかくなり、食感が変わります。豆類も茹でた後に時間が経つと水分を吸収し、柔らかくなります。

「花象 (麺)弾」は、「茹で伸び耐性に特化しつつ」、各種生中華麺はもちろんのこと、食感の持続性を活かした茹で中華麺や高いタンパクを活かしたそばつなぎなど幅広くご使用いただける銘柄となっております。さらに、「中華麺、そば」で製造時に麺切れが起きやすいものでも、「花象 (麺)弾」を使用することにより、麺切れが起こりにくくなります。

是非よろしく願いいたします。

弊社中華麺用粉	灰分	粗蛋白
花象 麺弾	0.37 %	14.0 %



## 雑感

立春がすぎ、パリオリンピックも閉会し、今年の8月も半ばを過ぎました。読者の皆様はこの頃いかがお過ごしでしょうか。気象庁によると日本の2024年7月平均気温は過去最高となっており、年々暑さが増していることを実感します。私が小学生の頃は暑いと言ってもせいぜいが31程度でしたが、近年の気温の上がり方を考えると、今の子どもたちが大人になるころにはどんな夏になってしまうのだろう、と考えてしまいます。

### こどもと洗礼

みなさま、今年の夏も暑い日々が続いていますね。夏バテしていませんか？7月29日には栃木県佐野市で最高気温41.0を観測していました。とても外では活動できる状況ではないですね。また、ゲリラ豪雨にも注意が必要です。快晴だと思っていたのに急に曇り始めて雷が鳴り、豪雨になるということが何回もあり、帰宅時に大変だったこともありました。少しでも早く過ごしやすい気温になってほしいものです。

8月はパリオリンピックが開催されていましたね。(パラリンピックは8月末から開催)前回の東京オリンピックが3年前。ついこの間のことのように感じます。日本とパリとの時差は7時間ということもあり、朝起きたら結果が分かるということも多かったと思います。みなさまは夜更かしして応援していたでしょうか？私は子育て真最中でその時間は育児や寝ていることが多いので、今回のオリンピックはほとんど楽しめませんでした。次回はこどもといっしょに楽しめるといいなと思います。

さて、話は変わりますが「保育園の洗礼」という言葉を聞いたことはありますか。子育て世代にはなじみのある言葉だと思います。「保育園の洗礼」とは、免疫力が低いこどもが様々な風邪や感染症にかかり早退やお休みを繰り返すことです。今年の4月から我が子が保育園に入園し、まさにこの「保育園の洗礼」を受け続けております。そしてもちろん親にも移るとい

悪循環が続いております。小児科に何回も通い薬を飲み続ける生活ですが、薬を嫌がることなく飲んでくれるのが不幸中の幸いです。むしろ甘いからなのか喜んでいきます。デザートだと思っているみたいです。この洗礼がいつまで続くか分からないのが怖いところですが、なんとか踏ん張って乗り切りたいです。子育て中の先輩社員さんを改めて尊敬し、日々仕事をしているところです。また、特に同じ部署の方々にはご迷惑をおかけし、助けていただいているので今後恩返しできたらと思っています。

まだまだ暑い日が続きそうですが水分補給や旬のおいしいものを食べてこの夏を乗り越えていきましょう。  
(Y.K)



 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、引き続き宜しく願い申し上げます。