

# わかしお便り

Vol. 80

Wakashio Dayori  
2024.9.19

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

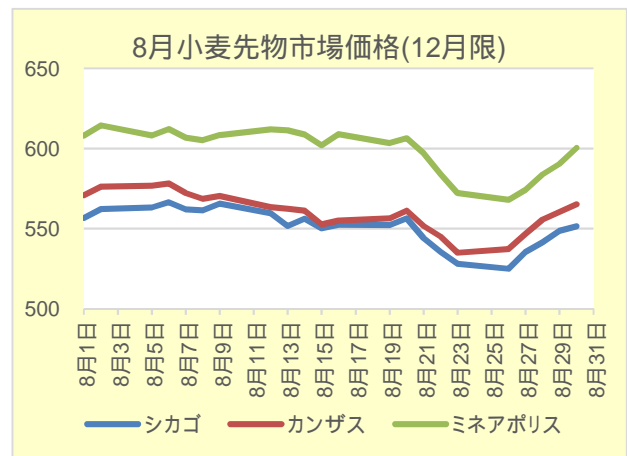


## シカゴ相場5ドル中盤を推移。春小麦収穫進捗7割、冬小麦は作付開始

8/1～8/31のシカゴ穀物相場(12月限)はφ522～574/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

8月のシカゴ相場は引き続き収穫圧があったこと、USDA(米国農務省)が発表した需給報告の中で世界期末在庫が7月に続き市場の予想を上回ったことが相場の下げ材料となり、下げ基調でのスタートとなりました。一方で、欧州の天候懸念が相場の押し上げ要因となったことで、中旬にかけては概ね横ばいでの推移となりました。

下旬に入ってから黒海周辺国からの輸出入増加観測が続いたことで売り圧力が強まり、相場は8/21～8/26にかけて5ドル前半を推移しました。この期間にカナダでは鉄道ストが発生し、穀物輸送への懸念から相場に影響が出る可能性がありましたが、カナダ政府の介入により長期化しなかったことから、相場への影響は限定的となったようです。8月末にかけては一時的な値ごろ感から買いが集まったことで最終的に8月初頭と同水準に収まる着地となりました。



新穀状況について、9/3のUSDAの進捗レポートによると春小麦の収穫進捗は70%と過去5年平均と同値となっており、順調に収穫が進んでいます。作柄についても前号でお伝えした通り非常に良好となる見込みですので一安心しているところです。一方で冬小麦は既に作付が始まっている地域もあり、早くも次クロープに向けて動き出しています。現在の冬小麦産地は乾燥傾向にあり、干ばつ率は52%と徐々に上昇傾向にありますので、この先の降雨予報など天候状況については注視していく必要があると見られます。

# 市場トレンド

## 情報

### 備えあれば憂いなし

厳しい暑さが続く昨今、皆様いかがお過ごしでしょうか。お盆あたりから南海トラフ地震の恐れ、台風接近、線状降水帯の発生等、予断を許さない状況が続いています。

そのような天候不安と共に新米の発売直前が重なり小売店では米不足が発生しています。私の住んでいる大阪(含む関西)は関東に比べてパン食が多い為あまり影響がないのでは?と淡い期待を抱いていましたが、スーパーやドラッグストアでは軒並み売り切れ。普段当たり前にあるものが無いというのは何か不気味さを感じます。一時的なものではあると思いますが早く解消してほしいものです。

そこで今回は小麦粉製品で保存性に優れているものを調べてみました。

小麦粉製品で保存性の優れているものは乾麺です。特に今年は酷暑の影響で乾麺の売れ行きが良いようです。素麺であれば茹で時間も短いので、調理時間もかかりません。シンプルに麺つゆにつける、フライパンで炒めてチャンプルーに、チーズと共に焼いてピザ風に...というようにバリエーションにも事欠きません。素麺を使用したレシピはSNSやYouTubeでも紹介されていますので、ご興味のある方は是非、そちらも見てみてください。

素麺は夏の風物詩としてのイメージがありますが冬場でも大活躍すると思います。メインではなくてもスープの具としてもおすすめです。

そして外せないのが乾パンです。元々非常食として作られているので保存性は抜群です。

私も防災用の備蓄食料として定期的に購入していますが、賞味期限が迫ったものを捨てるわけにもいきません。そこで私はいつも余剰になってしまった乾パンをオートミール風のお粥にして食べています。作り方は簡単で乾パン10個を400mlの水で潰しながら煮込み、お好みで鶏ガラスープの素や和風だしの素を入れれば完成です。

細かく砕いてケーキの土台として、チーズ等と組み合わせるとカナッペ風にしても面白そうです。乾パンは栄養価が高く、様々なアレンジで日頃の食事にいかがでしょうか。

普段から備えていれば慌てることもありません。皆さんもおすすめのレシピ等がありましたら教えてください。

(2246)



# 当社製品情報

## “花象ブリアンズ”を使用したお菓子のご紹介

フランス産小麦を100%使用した「花象ブリアンズ」はバケツで使用することで黄色くパリッと歯切れの良いクラストと甘味があるクラムの製品を作り上げます。

このブリアンズはタイプ45のため、焼き菓子にも使用することができます。そこで今回はフランスパン以外の製品についてご紹介したいと思います。

1つ目は「フィナンシェ」です。焦がしバターとの相性ぴったりでホロホロ感と口溶けの良さが特徴です。さらに特徴付けをするのであれば糖類を風味の強い粗糖などに変えても製品が引き立ちます。



2つ目は「サブレ」です。花象ブリアンズを使用することで、サクミがあり、口溶けの良い食感の製品に仕上がります。ドライパイナップルにグラス・ア・ローをトッピングして甘酸っぱい味に仕上げ、夏でも食べたくなる製品に仕上げることができます。



3つ目はフランスの伝統菓子である「ガレット・デ・ロワ」です。主にフランス北部で見られる飾り包丁で彩った美しい模様とパリッとした食感が特徴です。見て楽しい、食べておいしい製品になります。是非作ってみてください。



フランスにおける有数の穀倉地帯であるポース平野の石灰岩質で肥沃な土壌から優良な小麦が作られています。この花象ブリアンズは、その中でも優良なものを厳選使用しております。荷姿も10Kg袋と、どなたでも扱いやすくなっておりますので、ご興味のある方は是非、当社営業部員へお問い合わせください。

**BRILLANCE**  
ブリアンズ



## 雑感

まだまだ暑い日が続いておりますが、ふとした時に秋を感じる季節の変わり目となりました。読者の皆様はいかがお過ごしでしょうか。気象学上では、日本の四季というと9月から11月の期間を秋としているそうですが、天気予報で最高気温30 を超える日が続いているを目にすると、まだまだ夏が終わっていないように感じます。秋は食べ物が美味しい季節ですが、長引く暑さから来る夏バテで食べ逃しが無いよう、辛いものを食べて健康・食欲を高めてみてはいかがでしょうか。

### 暑い夏には

休みの日には毎食、食事を作っています。自分が好きでやっているのですが、会社の人には妻にやらされていると信じられています…。最近はお子さんが大きくなり、妻も自堕落になってきて休みの朝は誰も起きてこず、朝飯が昼ご飯になっているか、早く起きてきたかと思えばどこかに出かけていくので自分の分だけを作ることがほとんどです。

一人分の昼飯を作る、となれば自分の好み全開の昼ご飯を作って楽しんでます。先日はナスが安く(なんと9本入って100円!)手に入りましたので四川風麻婆茄子を作りました。豆板醤、豆鼓醤、甜面醤などでコクやうまみを足し、鷹の爪や花椒をたっぷりを使用して辛さと痺れが強く感じられる麻婆茄子に仕上げました。

一口食べれば辛さと痺れが口の中を駆け巡り、一気に汗が吹き出します。本来であればこれにビールを合わせたいところですが、この後出かけた家族を車で迎えに行く予定があるので泣く泣く水で我慢しました。といってもペットボトルの水をキンキンに冷やしたやつで、熱くなった体には十分です。不思議なことに普段もペットボトルの水を飲みますが、この辛さ・痺れMAXの麻婆茄子を食べた後に飲んだ水は甘さすら感じて、今まで以上においしく感じました。

翌日は麺にかけて昼飯にしようと目論んでたっぷり作ったはずなのに、手が止まらずその昼ご飯で全部食べ切ってしまいました。食べ切った後は来ていたT

シャツが汗を絞れるほどびしょりになっていましたが、熱さも吹き飛ばすほどにすっきりとしていて大満足!また作ってみようと思いました。

まだまだ残暑が厳しいこの頃、皆様も香辛料やスパイスのきいた料理ですっきりしてみたいはいかがでしょうか? 香辛料やスパイスをわざわざそろえなくても最近ではスパイスカレーのミールキットが売られていたり、レンジで作るレシピもあつたり、熱いさなかに火を使わなくて済むものもあるようですよ。

(H2)



 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ひ申し上げます。