

# わみいお便り(81)

Wakashio Dayori 2024 11.5

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

千葉製粉関連情報

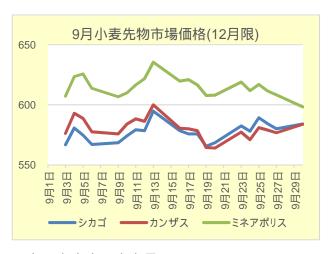
雑感



### 小麦主産地の天候懸念で上昇基調シカゴ相場は6月ぶりの6ドル台へ

9/1~9/30のシカゴ穀物相場(12月限)は¢548~5 91/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

7月以降、収穫圧力の高まりにより下落基調が続い ていたシカゴ小麦相場は、8月下旬には5ドル前半ま で値を下げました。しかし、値ごろ感による買いが集ま ったことや、アルゼンチン産地での降雨不足による反 発が続いたことで9月の相場は上げ基調でのスタート となりました。9月中旬には欧州産地の生産量が減少 するとの見通しや、黒海周辺情勢の緊迫化により相場 はさらに上昇し、10/13には一時598セントの値を付け 6ドル目前まで迫りました。その後は反動売りにより月初 の水準まで下落した局面もありましたが、南米の高温 乾燥を受けた穀物全体の作柄懸念や、中東情勢悪 化による原油相場の上昇につられるかたちで月末に かけて上昇基調が続きました。10月に入ってからは口 シアの乾燥観測によりもう一段水準を上げ、6ドルを行 ったり来たりと不安定に推移しています。引き続き各地 の天候に左右されることが予測されます。



米国産小麦の生産量については9/30にUSDA (米国農務省)より2024年の麦類作物の生産量が発表されました。冬小麦・春小麦ともに作付面積は前年より5~10%程度減少していますが、単収の上昇により生産量はどちらも前年比110%程度となっています。州別生産量を見ると一部の州は前年を下回っているところもありますが、日本向け冬小麦の主産地となる西海岸地域では特に生産量の増加が顕著となっています。品質面だけでなく供給面でも大きな心配のない1年となりそうで一安心しています。



#### 進化する菓子トレンド

最近、めっきり寒くなってきましたが皆様体調はいかがでしょうか。私はこの気温変動に体がついていけず、少し風邪気味です。皆様も体調にはお気をつけてお過ごしくださいませ。

さて本稿では、食に関するトレンドを取り上げていますが、中でも近年注目を集めている「グミ」からみる菓子業界の進化についてご紹介させていただきます。

お菓子市場として今「グミ」が注目されています。20 21年には長い間トップを走っていたチューインガムの 売り上げ規模を上回り、今もなお伸び続けています。

今では、スーパーやコンビニなどにグミ専用コーナーが設けられ、家電量販店でも購入できるほどになっております。またインフルエンサ と呼ばれる人気者がSNSを用いての紹介動画や、テレビなどのマスメディアが特集を組むなど人気を博しています。一昔前まではグミニ子どものお菓子というイメージがありましたが、近年では若者はもちろん、老若男女に親しまれるお菓子になっています。

なぜガム市場を上回るほどに成長したのか、その要因は幾つかあります。一つはコロナ禍による効果です。従来ガムは、エチケット対策や口直しなどとして長年親しまれていましたが、コロナ禍を機にオフィスワークからリモートワークへと変わったことや、外食機会の減少など、対面での交流の機会が減少しケアなどを気にする習慣がなくなりつつあるためです。しかし、口寂しさや集中力を高めたいというニーズはあり、グミが重宝されるようになりました。

二つ目はバリエーションの豊富さです。現在グミの種類は多種にわたり存在し、昔ながらの果汁100%のグミはもちろんSNS映えを狙った商品や、ハード系・モチ感系などの食感を重視した商品なども人気となっています。また、ジップロック式の商品が多く、持ち運びの利便性や小腹の空いた時の代用、手を汚さずに楽しむことができるなどに親しまれている要因があるとのことです。

これらのグミの販売戦略から、最近では、小包装のチョコレートやクッキー、駄菓子など手軽に楽しめるお菓子が増えてきています。また、SNS映えしそうな形状やパッケージ、色合いの商品も増えグミのみならず菓子業界の新たな販売方法の一つとして注目されています。引き続き、菓子業界からは目が離せません。

 $(K \cdot M)$ 



# 当社製品情報

#### 天ぷらミックス877

皆様、天ぷらの日というのはご存じでしょうか?夏の厚さにバテないように、天ぷらを食べて元気に過ごしましょうという事で、7月23日が記念日として制定されました。その後、毎月23日が天ぷらの日とされる様になったそうです。

魚介・肉・野菜など、四季折々で旬の食材を楽しむことが出来る天ぷらは、シーズンを問わず人気の日本食です。また、2024年は、訪日外国人数や消費額ともに過去最高となっており外国人観光客の食べたい「和食」として人気の高い料理となっているそうです。

前置きが長くなりましたが、今回ご紹介します製品は「天ぷらミックス877」です。

きつね色で散りが細かく、ボリュームある製品が作製できます。天ぷらも調理シーンによって求められる品質は違っており、外食でのフライ後すぐの喫食や、市販品でのレンジ調理、スーパー販売でのフライ後時間が経ってからの喫食等、様々です。様々なチュエーションでもご評価いただいており、採用実績もあります。

野菜や魚介、かき揚げ等、通常の天ぷらはもちろんのこと、チキン南蛮の衣等、様々な商品にご使用いただけますので、是非一度お試し〈ださい。



# 千葉製粉関連情報

### 研究室では素材の種を 探し始めました

今やサステナビリティの時代、千葉県産、国産 の樹木も含めた植物素材探し。

少し涼しくなって、榧(かや)の大きな木についた緑の実がつーんと香ってきました。



榧の木



榧の実

9月~10月限定で実の種の部分は和風アーモンドともいわれ、それを絞った油は高級食用油だそうです。



榧の葉





10月になりやっと涼しい日が増えてきたように感じますが、まだエアコンを使って寝る日もしばしば。1年の半分は半袖で過ごしている気がします。

春と秋が本当に短くなり、気温差がすごいので体調管理が大変です。いっそのこと1年中同じ気温の国に引っ越してしまったら楽かなぁなんて。これから食べ物が美味しくなる季節なので、日本の秋をたくさん楽しもうと思います。

#### 最近、ラジオ聴いてますか?

学生の頃はCD、MD、ラジオ、テレビをよく見ていました。Gコード予約の機能を覚えていますか。職場の新入社員の子に聞いたら、わからないとの回答で思わず笑ってしまいました。

Wikipediaによると「アナログ放送におけるテレビ番組のチャンネルや放送時間を特定するための数字列をいう。テレビ番組の録画に利用された。」と書かれています。好きな芸能人が出ている番組を新聞のテレビ欄から探して予約していたのが懐かしいです。

10月から新しいドラマも始まって、何を見ようかとキャストやあらすじをチェックするのがとても楽しいです。 数年ぶりに大河ドラマにもハマっていて、源氏物語を読んでみたいのですが、なかなか手が出せずにいます。読んでいたらきっと何倍もドラマを楽しめると思います。

ところで皆さんはインターネットラジオを聴いたことがありますか。わたしはお気に入りの番組を毎週聞き逃し配信で聴いています。以前みたいに予約録音したり、ラジオを持っていなくても拝聴できるので便利です。一番の魅力はエリア外の番組も聴けるところです。学生の頃どうしてもFM群馬が聴きたくて一生懸命自宅(千葉県)から群馬県の方角にラジオのアンテナを伸ばしていましたが、どうしても電波が入らず毎週がっかりしていました。

ここ数年はネタ投稿が好きで気が向くと投稿しています。何度か読まれた経験もあり、良いネタにしか貰えない"ステッカー"を今月は2枚も貰えました。年間で一番ネタを採用されたリスナーには、パーソナリティーの私物のプレゼントや生電話で話す事ができるんです。自分が送ったコーナーが始まると、いつラジオネームを呼ばれるかどきどきしてしまいます。何気ない日常こそネタの種であふれています。ちょっとおもしろい事があるとすぐにスマホにメモしておいて、時間があるときに文章にする作業をしています。

最近のメモには、「スーツを着たおじさんが自分の趣味とは思えない可愛いお弁当バッグを持っていた事」、「今年の夏に買った自動開閉の日傘が風に強い設計で、折れる前にひっくり返るので折れない事が売りだが、トラックの風レベルでもすぐにひっくり返ってしまう事」、「つけまつげを左目だけ付けて、右のつけまつげを持ったまま別の用事をしていたらいつの間にかなくなり、左を切った余りを右につけて左右長さがアンバランスなまま飲み会に行った事」が記録してありました。皆さんだったらどんな事をメモするのでしょうか。

 $(M \cdot H)$ 



### 一千葉製粉株式会社

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、ご賢覧くだされば幸いです。 皆様に末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い申し上げます。