

わかしお便り

Vol. 84

Wakashio Dayori
2025.2.17

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
- 千葉製粉関連情報
- 雑感



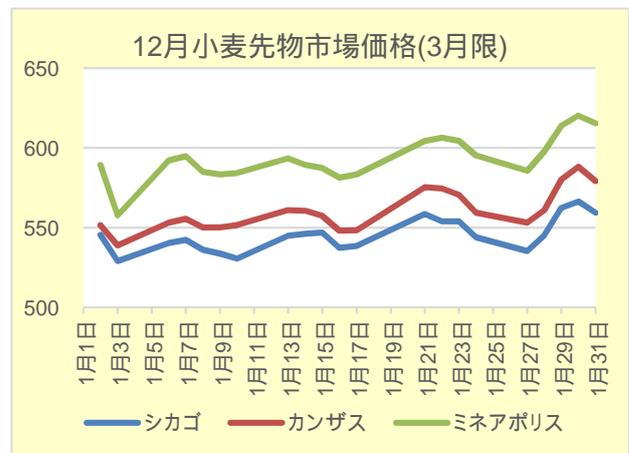
寒波による冬小麦作柄懸念で上昇 トランプ新政権の関税政策に揺れる

1/1～1/31のシカゴ穀物相場(3月限)はφ526～569/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

年始のシカゴ相場は休み明けのポジション調整やドル高の進行により売りが膨らみ、大幅な下げからのスタートとなりました。しかし、その後すぐにドル安傾向となったことに加え、週間輸出成約高が市場の予想以上に高かったことから市場は反発し、再び横ばい～微上昇の推移となりました。また、寒波の影響により米国北部から中央部にかけて平年より気温が大幅に低下したことで、冬小麦の作柄悪化懸念があったことも下支えとなったようです。

月末にはこの寒波の影響による冬小麦の冬枯れ懸念が再度浮上したことに加え、アルゼンチンでの高温乾燥によりコーン・大豆市場が大きく上昇したことで小麦相場も大幅に上昇し、30日には566セントの終値となりました。

1月は20日に米国でトランプ新大統領が就任して以降、関税政策への発言を受け相場が変動する局



面が多々ありました。予想されていた中国に対する関税発動については、就任演説で言及が無かったことでコーン市場では大きく買いが集まり、小麦相場も追隨して上昇しました。しかし、翌日には関税発動を検討しているとの報道により売りが進むなど、報道によって上下する状況となっています。2月に入ってから中国のみならずカナダやメキシコといった隣国への関税発動に関するニュースが続々と報道されています。これらの情勢に加えて心配となる米国の寒波の影響についても注視していく必要があります。

市場トレンド

情報

バラエティ豊かなローカルパンの世界

最近、コンビニやスーパーなどでも地方発祥の特徴的なパンを見かけるようになりました。例えばコンビニ各社では宮崎県のじゃりぱんや長野県の牛乳パンを目にします。また、スーパーなどでは大手製パン会社の製造した牛乳パンを見かけることができます。

これらはローカルパン(またはご当地パン)と呼ばれます。ローカルパンとは、その地方で長く愛される、基本的にその地方に行かないと食べることができないパンのことです。地方色豊かでかなりバラエティに富んでいます。

全国には様々なローカルパンが存在します。例えば、北海道のようかんパン、青森県のイギリストースト、岩手県の力あんぱん、長野県の牛乳パン、新潟県の笹団子パン、石川県の頭脳パン、福井県のコーヒースンド、滋賀県のサラダパン、宮崎県のじゃりパン、大分県の三角チーズパン、沖縄のゼブラパンなど。地方のリテールベーカリー単体でしか販売していないものも含めると、全国には他にも数えきれないほどのローカルパンが存在します。

ある地方のローカルパンを真似て全く別の地方でも類似のパンを作り始め、それがまたその地方で定着してその地方のローカルパンとして認知されているものもあります。真似とまではいかなくとも、別のお店からヒントをもらって似たものを作ることはよくある事なのかもしれません。または全く関係なく別々の地域で類似のパンを作っている例もあるのかもしれません。

例えば大分県の三角チーズパン、“サンチー”と、福井県のクリームトルテ、別名“三角パン”。どちらが先なのか、またどちらかに影響されてできたものなのか、はたまた全く個別にできあがったものなのか。それははっきりとはわかりません。しかしながら、スライスした食パンの間にたっぷりのクリームチーズを挟み、三

角にカットして甘いクッキー生地をたっぷりかけてこんがり焼き上げたその見た目と製法はかなり似ています。どちらもその地域で35年や40年以上長く愛されている、立派なローカルパンです。大分県と福井県はかなり離れているのに同じようなローカルパンが存在するなんて、面白いですね。

前述のように、今ではこれらローカルパンのうちの一部がコンビニやスーパーなどで気軽に買えるようになっています。もしかしたら今後はその地方でしか食べられないもの(=ローカル食)に敬意を示しつつ、それらからヒントを得たものを全国または拡大エリア展開するといった商品開発が増えていくかもしれません。商品開発のヒントは“ローカル”の中にたくさん隠れているような気がします。

今の世の中は全国どこへ行っても大型スーパーがあり、コンビニがあり、国道沿いは同じような店ばかり並んでいます。それはそれで便利ですが、少し面白みに欠けるようにも思います。

旅行でも出張でも、地方に行った際にはアンテナを張り巡らして色々なお店に入って、パンに限らず“ローカル”のものに触れてみてはいかがでしょうか。その経験はきっと人生を豊かにしてくれますし、地方にお金落ちることにより地域活性化にも元気な日本にも繋がっていくのではないかと思います。

(N.S.)



当社製品情報

中華麺用粉：「花象 麺 柔華」

弊社では、2013年に「麺(まるめん)シリーズ」を発売しました。

世の中には多種多様な業務用小麦粉が販売されています。それらの製品名は弊社では花の名前、他社様では動物の名前や数字、色など様々ですが、製品名から特長・品質が想像できるような名前が少ないのが現状です。そこで、弊社ではこの問題を解決すべく「製品名から特徴を一目で認識できる」「麺の食感面に特化した特徴を持つ」商品を開発し、これを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。

その中で今回ご紹介するのは、2014年に発売された麺(まるめん)シリーズの第三弾である、「柔華(やわらか)」です。この「柔華」は「まったく新しい食感の中華麺用粉」と銘打って発売いたしました。

辞書を引いてみると、「柔」という漢字は、曲げても折れないで元に戻ろうとする木の板を表し、力を加えても元に戻る場合に使われるそうです。また、「柔らかい」は、ふっくらとして堅くない・しなやかである、という意味を持ちます。

弊社の「柔華」は、もち感の強い小麦粉、加工澱粉、小麦蛋白を配合し、「柔」の字の通り、麺のモチモチ感を強く表現し、中心感を損なわず、茹で伸びも遅い麺を作ることができます。この特徴から、生中華麺、つけ麺、うどん、餃子など幅拾い製品に使用できる小麦粉となっております。

販売からこれまで、弊社の「柔華」を長くご愛顧いただき、誠にありがとうございます。今後とも末永いご愛顧を賜りますよう、よろしくお願い致します。



【標準規格】 灰分 0.32% 蛋白 11.0%

千葉製粉関連情報



素材から製品化へ

研究室では、これまでにご紹介しましたクロモジ、ムクロジ、榎等、森林資源に着目し、新たな活用方法を検討しながら研究・開発を進めています。

水蒸気蒸留の歴史は古代エジプト時代(BC3000)に遡り、精油(エッセンシャルオイル)や有効成分を抽出するために用いられており、現在でもメジャーな抽出方法として利用されています。



【千葉県内に自生するクロモジ】

その一つとして、森林資源に含まれる精油(エッセンシャルオイル)や有効成分を「水」のみで抽出するクリーンでサステナブルな抽出法である「水蒸気蒸留技術」について検討しています。



【15L 水蒸気蒸留器】

現在は試作段階ですが、「新たな価値の創造」を目指して日々、検討を重ねています。

雑感

立春を過ぎましたが、まだまだ寒い日が続きます。春が待ち遠しいと思いつつ冬の空気が好きなのと暑さより寒さの方が何とか耐えられるのでしばらく冬でもいいと思ってしまう。冬は空気が澄んでいて星がよく見えるので仕事からの帰り道、空を見上げて今日は星が見えるかなと確認するのが日課になりつつあります。

映画の魅力

休みの日には映画をよく観ています。気になった作品は片っ端から観ているのですが、1日に3本とか観ていると、あっという間に夜になってしまいます。皆様は映画を家で観る際に、他に何か作業をしながら観たりしますか？私は映画を観る時は大音量にして、映画だけに集中できるようにしているので、これまでは映画を観ながら何か他の作業をするという発想が全くありませんでしたが、家事をしながらだと捗りそうで良さそうです。

先日4年振りくらいに映画館に行きました。コロナ禍の前はたまに行く程度でしたが、コロナが流行り出してから全く行かなくなりました。観たい作品があれば動画配信サービスで配信されるのを待っていたのですが、配信までに割と時間がかかるのと、早く内容を知りたかったのもそれなら久々に行こうと思いついてきました。コロナによって来場する人が減ったと聞きますが現在もそうなのでしょうか。日曜の昼間に行って席は割と埋まっていたのでそうでもないのかもと思っています。

久しぶりに映画館で観ると普段スマホの小さい画面で観ているのでまずスクリーンの大きさに驚きました。家でもプロジェクターを使えば大画面で観ることが出来るそうなので、いつか欲しいと思いつつスマホで我慢しています。あとは何といても音響がすごくて臨場

感を味わえるのでかなりドキドキしました。映画館の醍醐味でもあるポップコーンは映画に集中したいので買わない派です。映画館の良さが再度分かったので、今後は頻繁に通おうと思います。

ところでプレミアムな映画館をご存知でしょうか。通常、映画1作品を観るのに大体2,000円かかるのですが、そこでは最上級のSクラスというものが約6~7,000円します。高いのには訳があり、こだわりの音響、席はゆったりして隣との間に頭まで隠す仕切りがあり、電動のリクライニング機能もついているそうです。そして何より上映1時間前より入ることの出来る専用のラウンジではポップコーンや飲み物が食べ飲み放題だそうです。以前からずっと気になっているので高めではありますがいつか行ってみたいと思います。

映画を家でよく観ていても長らく映画館に足を運んでいない方はもし気になる作品があればぜひ行ってみてはいかがでしょうか。

(A.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。