

わかしお便り

Vol.
85

Wakashio Dayori
2025.3.21

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



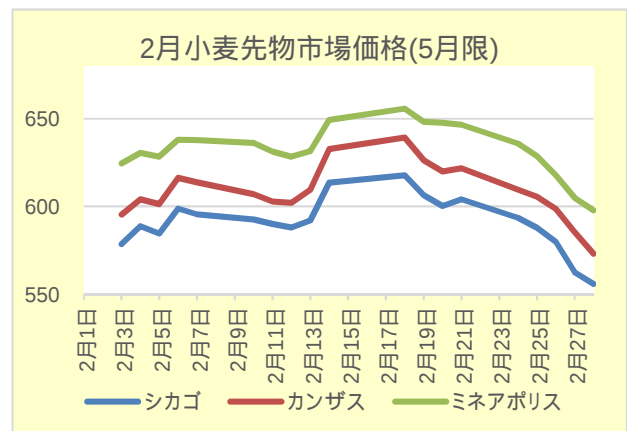
米国冬小麦作柄懸念は若干緩和 引き続き米国関税政策に左右される

2/1～2/28のシカゴ穀物相場(3月限)は\$555～617/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

2月のシカゴ相場は、米国の寒波の影響により冬枯れが懸念された1月末の流れのまま、6ドル前後を推移するスタートとなりました。

2月上旬は特段大きな上昇要因はありませんでしたが、引き続きの冬枯れ懸念に加えて、原油やコーン・大豆の上昇といった他相場の影響が下支えとなり横ばい傾向が続きました。しかし14日になると、米国だけでなく黒海周辺国での厳しい冷え込み予報が再び品質懸念を呼び、一日で20セント以上もの大幅な上昇を見せました。この上昇は週明けの20日には米国で十分な降雪が確認されたことによって、スノーカバーによる不枯れリスクが減少し、再び6ドル前後へ水準を戻しました。

下旬になると徐々に米国の関税政策の不透明感からリスク回避の売りが優勢な局面が増え、相場は一転下して下落傾向となりました。



米国は3月に入ってから続々と各国に対する関税を発動しており、それに伴う報復関税も含めて相場はかなり不安定な状態が続いています。世界の小麦需給に大きく影響を与える米中間の関税政策だけでなく、隣国やEUとの間での他品目の関税政策についても間接的に穀物相場へ影響を及ぼす可能性が十分あるため、引き続き相場の変動に注視が必要となります。

一方で各産地の状況については米国では作柄不安が緩和し、カナダでは適切な土壌水分が維持され、豪州では新穀の収穫が無事終了と、大きな不安材料は今のところありません。

市場トレンド 情報

「界限」ウォッチング2025 ～「生」について～

「今シーズン最強」を何度も更新した寒波も終わりに差し掛かってほしい3月を迎え、世間も季節が変わり春の高校野球シーズンが始まろうとしています。

私が小学生の頃テレビで見た高校球児は「体の大きいお兄さん達」という印象を抱いておりましたが、最近では「体格の良い少年たちだなあ」という感想を抱くようになりました。

私は今年で20代中盤に差し掛かりますが、世代のカテゴライズでは「Z世代」に当たります。「Z世代」とは概ね1997年～2012年に生まれた世代を指し、生まれた時からインターネットが存在している「デジタルネイティブ世代」とも呼ばれています。ちなみに私がスマートフォンを入手したのはちょうど10年前の中学2年生の冬です。

Z世代を中心とした2025年の流行語に「○○界限」という言葉があります。

元々、「界限」とは場所を表す単語でしたが、現在は違った使われ方をしているそうです。「○○界限」と呼ぶことで特定の趣味や考え方を共有する集団を差し、地域・年齢・性別を問わず「好きなもの」でつながりあう現代の人間関係の在り方を写した流行語です。

それでは私も「食品界限」の一員として、調査報告をさせていただきます。

昨年より市場を席巻している「生メロンパン」や「生どら焼き」は、柔らかい食感で生クリームがふんだんに使用された高級感のある商品が所狭しに並んでいた覚えがあります。

そんな「生」ブームの代表格ともいえる「生ドーナツ」の広がりを有識者の間では「第5次ドーナツブーム」と

呼ぶそうです。ドーナツの日本上陸を第一次として、コンビニドーナツの普及などこれまで5回大きな転換点を迎えたそうです。ちなみに第4次から第5次までは10年間空いています。

食品で「生」といえば「生クリーム」が真っ先に思い浮かびますが、実際人気店やメーカー品でも生クリームがフィリングとして使われているものが沢山売られています。

しかし、有識者の意見として生ドーナツの広がり背景の一つに、「生」に明確な定義がないため、お店・メーカーごとに各々「生らしさ」を追求することで幅が広がり結果としてブームに繋がっているのではないかと考えられています。

ドーナツに限らず生メロンパンや生どら焼き、果ては生焼菓子など「生」がもたらす定義のあいまいさによって自由な発想が生み出され続けています。

「生」ブームと「○○界限」は互いに多様性に富んだ背景が見られ、粹にはまらない自由な発想がブームや流行を生むことができるのかもしれませんが

私も引き続き「界限」の一員として自由な発想を持てるように頑張っていきたいと思います。

(Y・N)



当社製品情報

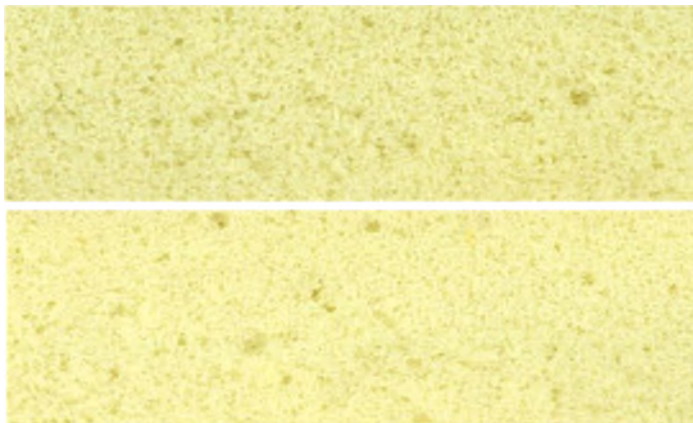
国内産菓子用小麦粉「はなふわり」

今回は国内産小麦を100%使用した、製菓性が自慢の菓子用小麦粉「はなふわり」をご紹介します。

国内産小麦も年々進歩を続け、今ではパン屋さんでも国内産小麦の特徴を活かした製品作りが当たり前になってきました。一方で菓子用となると、使いやすさにおいても特徴においても満足できる国内産小麦がなかなか無いという声も耳にします。千葉製粉は、そんなご要望にお応えするため「はなふわり」を開発いたしました。

原材料は関東産の小麦のみを使用し、弊社独自の製粉技術によって小麦粉の粒度を調整。それにより、国内産小麦特有のしっとりさと、外国産小麦に負けない製菓性を両立しました。

通常の国内産小麦粉でスポンジケーキを作った場合、ボリュームに乏しく、内相は詰まり、食感も重くなってしまいます。「はなふわり」を使うことで、ボリュームにも優れ、写真のようにきめ細かく明るい内相のふんわりした製品に仕上げることができます。加えて、国内産小麦特有のしっとりさも楽しむことができ、産地だけでなく食感でもアピールができます。もちろん、一般的な菓子用粉と同様にクッキーやバターケーキ、パイといった製品にも使用できますので、生クリームやフルーツのようなこだわりの国産食材とともに、国産の良さをアピールしてみてください。



スポンジケーキの内相比較写真

(上:一般的な国内産小麦粉 下:はなふわり)

一般的な国内産小麦と比べ、はなふわりは内相やボリュームが改善し、明るくきめ細かいスポンジケーキになっています。

寒がりの私でも2025年1月はそれほど防寒対策をしないで過ごせるかなと思っていましたが、2月に入り日本列島に最強寒波が到来、各地で大雪のニュースが放送され影響が心配されます。寒さも一段と厳しくなり、一時期ほどでは無いにせよコロナウイルスやインフルエンザの猛威が残っておりますが皆様体調を崩さずお過ごしでしょうか。

青葉の森公園

さて、私の実家近くには「青葉の森公園」があり自然がたくさん残っています。

改めてパンフレットやインターネットで調べたところ、公園になる前は農林水産省の畜産試験場で、その施設が茨城県の筑波研究学園都市へ移転し、新たに整備されたのが「青葉の森公園」とのこと。広さは東京ディズニーランドとほぼ同じ大きさでとても広く、私が小学校低学年頃の記憶では牛が放牧されていたのを覚えていて、亡くなった母親が畜産試験場でパートとして働いていたこともあり、一緒に付いて行って動物を近くで見たり、搾りたての牛乳を飲ませて貰った記憶がわずかながらに残っています、現在ではNG行為になるでしょうが、昭和の頃の出来事ですのでお許しください。

園内は4つの区域別れ、シーズンになると桜や花が綺麗に咲き、美術館や野球場、陸上競技場も併設されているため骨董市や様々なイベントも開催、父はその骨董市で余計な皿を買って亡き母に良く叱られていました。園内にはドッグランもあり愛犬家が集まり犬自慢、近所の人たちの散歩コースとしてもたくさんの方が来園され市民の憩いの場となっているようです。

附近に住んでいて散歩コースになっている、という方もいるのではないのでしょうか。

余談ですが行楽シーズンは場内アナウンスの「迷子のご案内です～」が良く聞こえます。

そんな自然豊かな青葉の森公園ですが、そこに住む野生動物が昨年、私の実家に招かざる客として現れるという騒動がありました。その野生動物とはアライグマとハクビシンです。

そのうちアライグマは4度捕獲の快挙です。アライグマ(特定外来生物)・ハクビシン(外来生物)は「狩猟鳥獣」に該当し、許可なく一般市民が捕獲することは禁止されています。そのため行政指定の専門業者に依頼し、捕獲用籠を家庭菜園脇に設置していたところ、夜間に捕獲したものです。

アライグマから直接被害は無いのですが、問題はハクビシン。ハクビシンは屋根の隙間から家に入り込み走り回り夜も眠れず、屋根裏には糞がたまり業者で対処が必要なほど酷い状態でした。

現在でもハクビシン侵入対策がまだ不十分で業者に依頼中ですが、鳥インフルエンザの影響で駆除業者も多忙とのことで、対策が進んでおらず焦っている状況です。

ホントにどうなることやら。

(M・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、引き続き宜しく願い申し上げます。