

わかしお便り

Vol. 86

Wakashio Dayori
2025.5.23

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



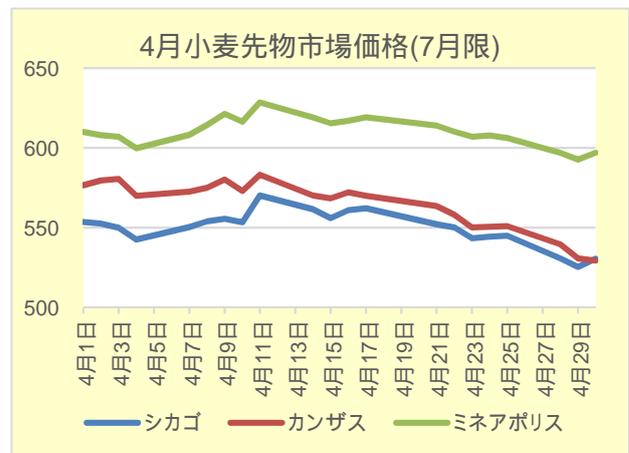
米国関税政策の不透明感により下落 露・ウ停戦協議報道も下落要因

4/1～4/30のシカゴ穀物相場(7月限)はφ523～570/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

2月下旬以降のシカゴ相場は、米国の関税政策発動に対するマーケットの不透明感から、リスク回避の売りが目立つようになり、下落基調が続いています。3月に入り米国産地にて雪解け後の様子が見えてくると、土壌水分の低さが冬小麦産地の干ばつ懸念を呼び、相場上昇へと転じる場面もありました。

4月に入ってから米国冬小麦の作柄改善の情報が入ったことでこれまでの相場上昇要因はある程度解消され、緩やかに下落を続けています。天候以外には緊迫化していたロシア・ウクライナ情勢において停戦合意が報道されたことで黒海地域の作付への懸念が低下したことも相場下落の要因となりました。現時点では停戦の機運は若干下がってきているものの、依然として相場の弱材料となっており、今後の情勢に注目が集まります。

品質面に目を向けてみると、米国冬小麦のG/E



(Good/Excellent)率は5月時点で50%と過去5年平均をやや上回る水準となっています。米国春小麦は作付が開始されており、進捗は過去5年平均+10%と非常に順調に進んでいる模様。カナダも同様に作付開始されていますが、一部地域では記録的高温となっている点が心配されます。豪州も5月に入り徐々に作付けがスタートしていますが、生産地域では5月に入ってから降雨が確認されていない点が気がかりです。今後は改善傾向に向かうとの情報のため、引き続き注視していきたいと思ます。

市場トレンド

情報

天下の台所！大阪グルメ

朝晩の寒暖差が激しいですが、桜が一気に開花したことを考えると春真っ盛りです。

最近の日本は春秋が短いのですぐに暑くなることが予想されますが皆様体調管理にはお気を付けください。

現在私の住んでいる大阪での一番の話題はやはり大阪・関西万博です。この記事が掲載される頃にはもうすでに始まっていると思います。

報道等では「間に合わないんじゃないか...。」と言われていましたが、先日おこなわれたテストランに参加された方からお話を伺うと、「前評判ではいろいろ言われているが、規模に圧倒される。ぜひ一度来て体験してほしい」とのことでした。

今回の万博へは私も行く予定があるので、ガイドブック片手に俄然楽しみです。

大阪はもとより「食い倒れの街」として有名なように昔から食文化が発達した街です。江戸時代からは文化の中心は関東方面に移ってしまいましたが、古くから都で栄えた文化があり、江戸時代でも「上方文化」として特別視されていました。古くから海運が盛んであったため、全国の美味しいものが集まる、まさに「天下の台所」の名に恥じない場所です。

大阪の食文化というと、やはり「粉もん文化」です。外はカリッと中はトロツとした食感が特徴でこだわりのソースで食べる「たこ焼き」、キャベツをたっぷり使った生地、豚肉、エビ、イカなどお好みの具材を混ぜ込み、これもこだわりのソースで食べる「お好み焼き」、串に刺した様々な具材を衣で包み、またまたこだわりのソースに漬けて食べる「串カツ」、こだわりの出汁を使

った「うどん」等、食べる事には事欠かない街です。

そのほかにも名物のホルモンや鶴橋の焼肉、「粉もん」ではなくとも美味しいグルメがたくさんあります。お店によっても味は千差万別、一度の訪問では絶対に足りないですが、是非、万博に来た際には大阪フードツアーも併せてご計画ください(笑)

また今回の万博では、各国のパビリオンやフードコートにて世界各地の有名料理が食べられるようです。私も万博での一番の楽しみは「食べもの」であり、今回の万博が「天下の台所」から「世界の台所」となれるいい機会だと思っています。

(2246)



市場トレンド

情報

スーパーフードへの関心は 高まり続けます！！

皆様ゴールデンウィークも過ぎ、新緑の濃い季節となりましたが、いかがお過ごしでしょうか？あっという間に一年も半分折り返し地点にさしかかる中、今回小麦粉を使用した中南米発祥の商品についてお伝え致します。

近年、健康志向への関心がより高まっている中でスーパーフードの関心が高まっている中で、昨年2024年、美容やボディメンテナンスに熱心な人達を中心に細胞の老化を防ぎ、肌の健康を維持する効果のあるアントシアニンが多く含まれている「アサイーボウル」が人気を博しました。

そして今年2025年は新たなスーパーフードとして、「トルティーヤ」が注文を集めております。トルティーヤとはメキシコが発祥の薄いパンで、主にトウモロコシまたは小麦粉が主の原材料となっております。

伝統的な作り方はトウモロコシを石臼で挽いた「ニッカ」を使用し、手で押し広げて焼き上げます。最近ではグルテンフリーや低カロリーバリエーションも登場し、特にグルテンフリートルティーヤの市場は2024年には前年比約20%増加し、幅広い消費者に受け入れられています。

また、トルティーヤがスーパーフードとして注目される理由に、たんぱく質、食物繊維、ビタミンB群、鉄分、マグネシウムなど豊富なミネラル分が含まれており、これら栄養素はエネルギーの代謝を向上し、筋肉の修復や成長を促進する作用があります。また、栄養バランスが良いため、野菜やタンパク質を加えたタコスやブリトーなどにも応用でき、飽きのこない食品として活用できます。

2023年には都内で日本初のトルティーヤ専門がオープンし、こちらのお店ではトウモロコシ粉のトルティーヤはパサパサというイメージを覆し、生地がしっとりしていてトウモロコシの香りと旨味が感じられる人気を博しています。

また、お店自体も現地メキシコの飲食店をイメージした作りでとてもファッショナブルな感じになっており、若い人を中心にSNSを通じて指示を集めています。

現在、開催されている関西万博のエリア内のカレーのお店でも薄皮の中にお肉とキャベツがサンドされた、チキントルティーヤが発売されているそうです。オリジナルソースとの相性抜群で野菜の甘みが引き立てられとても美味しく仕上がっているそうで、これからより進化の可能性を秘めているトルティーヤ、今後大注目の一品です。

(Y.H)



当社製品情報



ミックスパウダーSP

この度、千葉製粉では2月26日に行われました、わかしお会にてミックスパウダーSPを紹介させて頂きました。

竜田からあげ・練りから揚げ(2種類のからあげ)をご試食頂き、様々ご意見を頂戴することができました。誠にありがとうございます。

本号から何回かに分けて(次回は89号予定)、本商品をより皆さまに知って頂こうと思います。さて、ミックスパウダーSPですが、一体どんなミックスでしょうか？

“ずばり”

○馬鈴薯でん紛の代替となるミックス粉

○馬鈴薯でん紛と比較して食味に優位性のあるミックス粉

となっています。

開発の背景としては、ここ数年、でんぷん用途としての馬鈴薯の生産量が減少し国内産馬鈴薯でん紛の供給不足が続いております。供給量の復帰が待ち望まれるところですが、安定的かつ高品質な馬鈴薯でん粉代替ミックス粉を求める声が多くありました。

馬鈴薯でん粉の一般的利用方法のひとつとして、からあげの竜田揚げがありますが、竜田揚げは皆様のご想像通り、「粉吹き感」が特徴のからあげです。ミックスパウダーSPはこの特徴を再現し、さらに数種類の加工でん粉を組み合わせ、食感にも追及して開発しました。

粉雪のような見た目から、スノーパウダーのSとPを合わせ、ミックスパウダーSPと命名しております！

次回は「ミックスパウダーSPの機能性」についてご紹介いたします。



当社製品情報

新規中華麺用粉「龍の息吹」のご紹介

今月は、当社の新製品である「龍の息吹」を紹介させていただきます。

小麦の活力を感じるしなやかな強さをコンセプトに「龍の息吹」をこのほど発売開始しました。

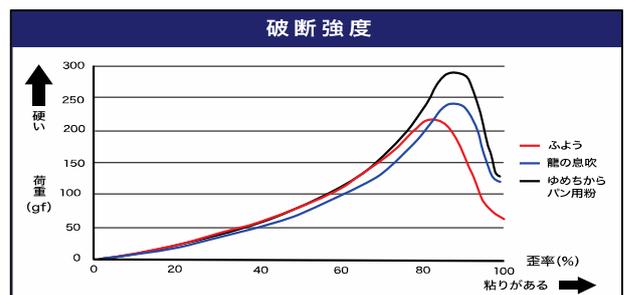
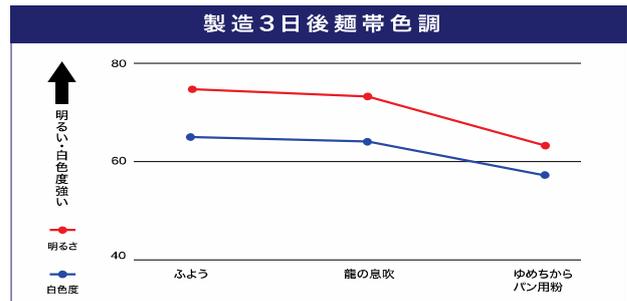
北海道産強力小麦である「ゆめちから」を使用した中華麺専用粉が誕生しました。

今までのゆめちから使用強力粉では出せなかったしなやかな硬さと粘弾性を兼ね備えた食感が特徴で、灰分が低く色調の変化が少なく、また内麦粉では難しかった多加水にもご使用いただけます。

昨今多加水麺使用が特徴の喜多方系、佐野系、淡麗系などあっさりスープのラーメンの需要も増えてきているように思われる中、今回の龍の息吹は内麦特有の風味が強く感じられ、より麺のおいしさを再現できる小麦粉となっております。

中華麺の他にも、食感強めの多加水餃子皮、粘弾性が強い太麺やきそば、国産素材にこだわったそば等多用途にご使用いただけます。

中華麺専用の内麦粉は弊社製品では初のラインナップになります。是非お試しの程、宜しく願い致します。



標準規格

灰分0.35% 蛋白11.5%



雑感

三寒四温の季節も過ぎ、初夏を迎えました。5月に用いられる挨拶にはさわやかな風を表現するものも多く見られますが、この頃は気温も25度近くまで上がり、はっきりと湿度を感じるような天候が続いております。熱中症に関するニュースも耳にするようになりましたので、体調管理に留意し、ご自愛ください。

このごろ

今年の3月は雪が降った日もあれば25度を超える夏日もあり、なかなか体に堪える陽気となりました。4月は一転してほどよく涼しくほどよく暖かく、とても4月らしい陽気となり普段あまり外に出ない私もついどこかに出かけたくなる陽気でした。

とは言え、出かけるといっても最近の休みの日は気が向いたときに室内ゴルフ練習場へ行くくらいで、結局天候に関係ないところで過ごしています。ゴルフは昨年秋に初めてラウンドデビューしたのですが、上達する気配が全くなく、これから始まるゴルフシーズンに戦々恐々としています。前回の初ラウンドの際には2週間前に初めてクラブを握るといって悲惨な状態で挑んだ結果、見事に自分の身長より少し高いくらいのスコアを叩き出し、ある意味でコスパの良いゴルフができました。私の傾向として、前方直線方向に打球を飛ばせるものの、ドライバーやウッドといった飛距離を稼ぐクラブを使っても飛距離は数10ヤードと全く飛ばず、常に連続で短距離走をするかたちとなっていました。いくら練習場で上手く打てても、恐らく本番では再び短距離走の連続になることが想定されるため、今後は打つ練習より走る練習をしておくべきかと真剣に考えています。

最近は運動不足によりベルトの穴が一つ横にズレてしまったので、まずは一日を通してコースを走り切れるような体力づくりから始めたいと思います。

話は変わりますが、先日ベトナムへ行く機会があり本場のフォーを食べてきました。ミシュランガイドにも載っている人気店ということで楽しみにしていた半面、パクチーが苦手な私でも食べられるかと心配していたのですが、想定外にパクチーは一切入っておらず安心して食べることができました。そのかわりに大量の香草(パクチーではない)が載せられた別皿が一人一皿用意され、葉を一枚ずつちぎってトッピングするというスタイルで頂き、これもまた想定外でした。後から知ったのですが本場ではパクチーは別皿で出てくることが多いようで、初めから煮込まれることはあまりないようです。

日本で食べるフォーよりも本場のフォーの方が口に合うという、珍しい体験ができました。

(M・M)



雑感

お家へ帰ろう

春の終わりが近づいてまいりました。春は、桜が咲いて、陽ざしが柔らかくて、春服は可愛い、花粉はかなりいやだけど、寒さに弱い私からすると暖かいから許せる、私の好きな季節。終わるのがなんだか寂しいです。

実家の近く、川沿いに桜が咲く道があり、満開の時期の桜のトンネルは本当に圧巻なんだよなと思いつつ、桜の時期も過ぎていった先日。家族のグループチャットに通知が入りました。“五月人形のかぶと(子供の頃から実家のリビングに飾られていた)を今年も飾っているよ!”の写真と、母からの「こどもの日おめでとう」「すすく育ってくれてありがとう」というメッセージ。こちらこそありがとうだよ～と返しなが、親にとって私は、29歳になっても59歳くらいになっても89歳のおばあちゃんになっても、ずーっとすすく育ち続ける子供なのかと思うと、まったく、なんだか可笑しくて愛おしいな、私の親って。と思います。

そんなわけで、この日はそもそも実家へ“行く”つもりだったため、駅からいつもの川沿いに向かって歩いていました。ふと川の方を見ると、おやおや、こいのぼりがあがっている。いつもは舟以外特に何も無い川に。色とりどりのこいのぼりが晴れた空を気持ちよさそうに泳いでいる姿は、大人になってもワクワクする光景でした。大人になるとワクワクセンサーが鈍りがちなので、こういう気持ちは忘れないようにしたいですね。

実家へ着いて家族それぞれが好きなようによく話し、よく笑い、ふと誰かが、実家に“行く”って言うよねと言いました。実家は“帰る”ところでしょうと。はっとしました。いつの間に実家は“行く”ところになっていたのだろうと。大人になるってこういうところが寂しいなと思います。これからは自分の今暮らしている家にも“帰る”し、実家にも“帰る”、と言おうと思いました。

さて、この文章を書いている今現在、私は家に帰っていないわけですが、そろそろお暇します。さあ、お家へ帰ろう。

ゴールデンウィーク明け、皆さん無理なくお過ごしください。

(H.M)



 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。