

# わかしお便り

Vol. 87

Wakashio Dayori  
2025.6.23

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



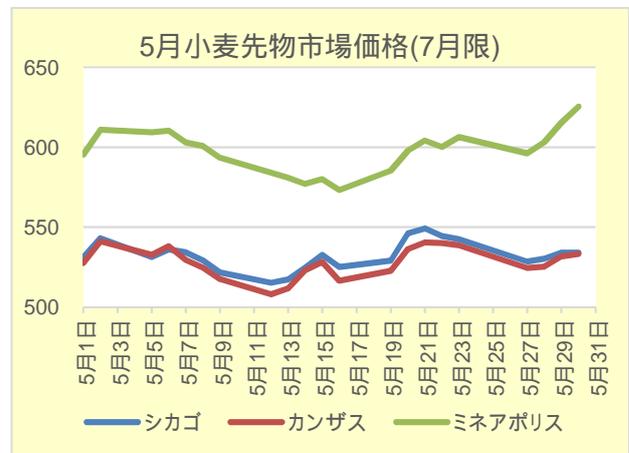
## 米国産地天候改善により相場下落 若干降雨過多傾向も品質は概ね良好

5/1～5/30のシカゴ穀物相場(7月限)はφ506～549/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

5月のシカゴ相場は4月に引き続き米国生産地の良好な天候が相場の下げ要因となり下落基調のスタートとなりました。12日に米国農務省(USDA)より発表された需給報告の中でも小麦需給状況が緩和傾向にあることが示され、一時506セントの安値更新するほど軟調な動きを見せました。

5月に入り特に目立つ相場の動きとしては、主に硬質冬小麦の価格指標となるカンザス穀物相場がシカゴ相場を下回った点が挙げられます。これは硬質冬小麦の単収が非常に高いとの見通しにより売りが集まったためと考えられます。瞬間的にシカゴ相場を下回することは多々ありましたが、継続的に下回る状況は非常に珍しいように感じます。

品質面に関してはUSDAが6/2に発表したレポートによると、冬小麦のG/E率(Good/Excellent)率は52%と前年同期比+4%となっています。6月に入り



冬小麦の収穫は徐々にスタートしていますが、比較的高水準のG/E率ということもあり、非常に期待が持てる状況です。一方で現時点での春小麦のG/E率は50%となっており、作柄が非常に良好であった昨年と比較すると20%以上低下していますが、概ね良好と言える水準です。降雨により産地の干ばつ率は12%と大変低く、生育も過去5年平均を5%程度上回っていることから作柄の面でも順調に進んでいくことが期待されます。

# 市場トレンド

## 情報

### 米騒動

米不足。通称「令和の米騒動」と言われるこの現象、最近では、テレビを付ければこの話題一色です。近々では備蓄米の放出もあり、ここ数ヶ月この話題が出ない日はありません。

日本近代史で一般的に「米騒動」と言われるのは、1918年、大正時代に起こった米騒動だそうで、歴史の授業で習った記憶があるような気がします。狭義では「米の暴騰によって発生する民衆の暴動」を指すそうで、主食の多様化でコメ不足による民衆暴動が起きなくなった現代も、比喻表現として用いられるとのこと。

1993年、記録的な冷夏に見舞われたことが原因の「平成の米騒動」も何となく覚えている程度ですが、これを機に食糧管理法を廃止し、1995年度に「主要食糧の需要及び価格の安定に関する法律」が施行され、政府備蓄米制度が発足したのが、世間を騒がせている備蓄米の歴史だそうです。

#### 主食の多様化

前置きが長くなりましたが、この騒動により主食の多様化が注目され、パスタやうどん、そばの麺類、特にパスタの流通総額が伸びているのだとか。麺類(うどんやラーメン)の需要が伸びるのは小麦粉屋としてはうれしい限りですが、これも一時的なものかもしれません。

その他、ご飯の「かさ増し」や代替に、キヌアやそばの実、イモ類、オートミール、豆類等も注目され始めました。キヌアやそばの実は栄養価も高く、たんぱく質や食物繊維も豊富な為、栄養バランスを向上させることができ、イモ類やオートミールも、健康を維持しながらお腹の満足度を満たせる食材です。

キヌアやオートミールは少し前から注目されており、SNS等で調理方法やレシピも増えてきていましたが、この米不足をきっかけに、さらに注目度が増しています。皆さんも一度試してみたいはいかがでしょうか。

とはいえ、日本人たるもの、やはりお米を安くおいしく食べたい気持ちは強くなるばかり。早くこの騒動が収束し、艶々のお米を何も気にせず頬張れる日が早く来ることを願うばかりです。

(K・A)



# 当社製品情報

## イチオシ製品のご紹介 ゴールデンローズ

6月と言えば、そう、父の日です。

先日、仕事帰りに甘いものを求めコンビニにふらり。ふと目に入ったのがミルクキャラメル。これぞ甘いもの...！いつもの黄色い箱も今の私にとってはお宝のように輝くゴールデンキャラメル。即・購入し、銀色の包装紙から四角いキャラメルを取り出して口の中にぽいと放り込む。ミルクの優しい味わいが全身にしみわたります。幼い頃、父がよくポケットに忍ばせていたミルクキャラメル。私にもよく分けてくれました。なぜいつも父の懐から甘いものが出てくるのだろうと思っていましたが、仕事が終わって疲れた体には、こうした甘いものがあるとほっとするのだなと大人になって気づきました。お父さん、いつもありがとう。母の日にはカーネーションなら、父の日にはローズを、という少々こじつけで、今回は当社小麦粉「ゴールデンローズ」をご紹介します。

ゴールデンローズは、麩質に優れた設計のパン用粉です。柔軟な麩質で生地安定性が良いことから食パンや各種菓子パンなど、幅広い用途でお使いいただけます。色が非常に白く、香りが良く、すっきりとした味わいのため、野菜などの鮮やかな具材を挟むサンドイッチ用の食パンにも最適です。また、ゴールデンローズは菓子パンやデニッシュにもお使いいただけます。あんぱんやクリームパンではすっきりと上品な味わいに、デニッシュではボリュームが出て綺麗な層ができるためサクサクとした食感となります。これからの季節、柑橘系のフルーツなどと合わせてフレッシュでさわやかなデニッシュにもおすすめです。ぜひ、お試しください。

【標準値】 灰分:0.34% 粗蛋白:11.8%



## 雑感

6月中旬以降、時候の挨拶というと、「梅雨」や「長雨」とやはり雨に関するものが多いですが、今年は「雨」という漢字を使うことがためらわれるほどによく晴れた暑い日が続いています。今年の間東地方の梅雨入りは6月10日頃とのことですが、この記事を書いている時点で10日以降に雨が降った日は3日程度と、かえって雨が恋しくなる気がします。

暑い日が続いておりますので、熱中症には十分にご注意ください。

### 押し麺

ラーメン激戦区に住んでいると、その選択肢の豊富さに圧倒される。特に学生街ともなれば、活気ある店構えと魅力的な香りが通りを歩いたびに誘惑してくる。そんな環境の中で、私のラーメン事情は少々複雑だ。

ラーメンに凝るようになったのは、結婚後10年以上経ってからのことだ。さまざまな店を巡るうちに、その奥深さに惹かれていった。しかし、妻と一緒にの食事が基本となる中で、彼女の食の好みや体調の変化を考慮すると、こっそり系のラーメンを選ぶ機会は次第に減っていった。特に健康面への配慮もあり、糖尿の懸念が高まるにつれ、彼女にとって「二郎系はあり得ない」という状況に。それでも、ときどきこっそり食べる一杯は、妙な背徳感を伴いながらも格別な味わいを感じさせてくれる。

今の季節は春から初夏への移り変わり。気温が上がリ、ラーメン界隈では冷やし系や柑橘を使った爽やかな一杯が話題を集めている。そんなトレンドが目に入るたびに「次はさっぱり系を試してみようか」と考えるものの、結局足が向くのはいつもの二郎系。あの濃厚なスープとワシワシの太麺を前にすると、理性も計画も吹き飛び、「これぞ至福」と心の底から感じてしまうのだから困ったものだ。

近所には多くの名店がひしめき合い、それぞれが個性を持ったラーメンを提供している。学生たちに人気の店はもちろん、地元根付いた昔ながらの中華そばの店も健在だ。しかし、そんな多種多様な選択肢を前にしても、私はどうしても二郎系の魅力に抗えない。あのジャンキーさ、圧倒的なボリューム、食べたあとの満足感—それを一度味わってしまうと、しばらくは何を食べても物足りなさを感じてしまうほどだ。

とはいえ、頻度は以前より格段に減った。周囲の目を気にしながら、こっそりと楽しむこの瞬間こそ、私にとっての贅沢なのかもしれない。

ラーメン好きの皆さんは、どんな一杯を楽しんでいますか？季節のトレンドに乗るか、それとも自分の「押し麺」を貫くか—それぞれのラーメンストーリーがあることでしょう。結局のところ、一番幸せなラーメンは、自分の心を満たしてくれる一杯なのかもしれません。

(S・E)



 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。信頼できるとさ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。皆様に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。