

わかしお便り

Vol. 89

Wakashio Dayori
2025.8.22

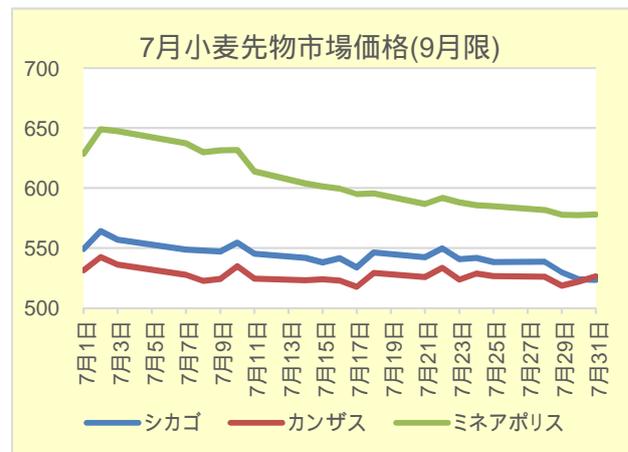
CONTENTS 原料小麦情報……シカゴ市況、麦価・粉価動向など
市場トレンド情報……‘ちばふん’目線で最近の食品市場をご案内
当社製品情報……イチオシ製品のご紹介
雑感



コーンにつられ下落基調続く 収穫進捗順調も作柄は若干低下

7/1～7/31のシカゴ穀物相場(9月限)は¢516～568/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。7月のシカゴ相場は産地の高温乾燥の影響により局所的に上昇する場面が見られましたが、全体的には緩やかな下落基調となり、2カ月ぶりに5ドル台前半での推移が続きました。

7月の細かい相場の動きを見ていくと、6月下旬より下落基調が続いていたシカゴ相場は、7月に入ったところで米國小麦の作柄を示すG/E(Good Excellent)率がわずかに下落したことを材料に若干の上昇からスタートとなりました。その後は引き続き黒海地域で高温乾燥が続くなど相場の上昇材料はありましたが、米大統領の関税政策に関する発言により米国コーン相場が急落した影響を受け、下落基調を維持するかたちとなりました。中旬以降は10日にUSDA(米国農務省)が発表した需給報告にて、米国春小麦の生産高が市場の予想を上回ったことで下落。特に春小麦の価格指標となるミネアポリス相場は大きく反応し、



1日でマイナス18セントと大幅に下落したことでその後各市場間のギャップが縮小する流れが生まれました。

一方で品質面に目を向けると春小麦のGE率は徐々に低下しており、8/4時点で昨年比マイナス26%と大きく落ち込んでいます。ただし、昨年同期が74%と非常に作柄が良かったことを考慮すると極端に悪いというほどではなく、引き続き順調な収穫が行われることを期待したいと思います。冬小麦は8/3時点で収穫進捗86%と平年並みに進んでいます。現時点での品質は蛋白・容積重共に過去5年平均並みとのことです。

市場トレンド 情報

コンビニ「大盛り」上がり！

今年から夏の風物詩の甲子園で午前と夜間の「2部制」が始まり、高校球児の体調にとっても、社会人になって日中に試合が見られなくなった私にとっても大変良い時代になったなと感じております。このような処置がとられた要因として近年の最高気温上昇といわれております。

今年も例年通り、「異常気象の夏」が真っ盛りですが、驚くべきことに家庭用クーラーのなじみのない北海道ですら最高気温37度を観測したそうです。

私の少年時代ではクーラーは部屋で快適に過ごすための不要不急な家電のイメージがありましたが、昨今は最早生命維持に欠かせない必需品となり、生活のありかたの見直しが必要であると痛感しております。暑く、暗い話題が多くなりがちな世の中ですが、そんな雰囲気打破しようとコンビニ各社は「大盛り」企画を立ち上げて世の中を盛り上げています。

コンビニの横を通ると「お値段そのままでも増量します！」というのぼりが掛かっているのをよく見かけます。ウェブサイトでは新たな夏の「恒例行事」になると謳われています。

「増量」と聞くと庶民の僕からすると安くおながを満たせる夢のようなキャッチフレーズであり、普段の買い物では決して見ることのない「奇妙な」見た目も購買意欲を掻き立てられます。

私の今までのイメージではこういった増量系のキャンペーンはジュースなどの液体や駄菓子の「+ 数個」の世界でしたが、昨今の増量キャンペーンはお肉などの高級感のある原料を使用した製品が実質倍量で販売されている点が驚異的であると感じました。

しかし、この増量キャンペーン製品は数量限定で展開されており、実際、私もお目当ての品を購入できたことは一つもありません(クリーム増量のロールケーキが欲しかったです)

傍から見ると赤字覚悟のこの増量キャンペーンですが、ウェブ上での解説をみるとSNS映えをとおして口コミを獲得し、CMや紙面広告のマーケティング費用を節約できる効果が見込まれると分析されています。

こういった増量キャンペーンは「実物をもってお客さんに訴えかける」宣伝手法としてこれからのSNS時代に大盛り上がりを起こすのかもしれない。

(Y・N)



当社製品情報

中華麺用粉：『花象 麺 剛堅』

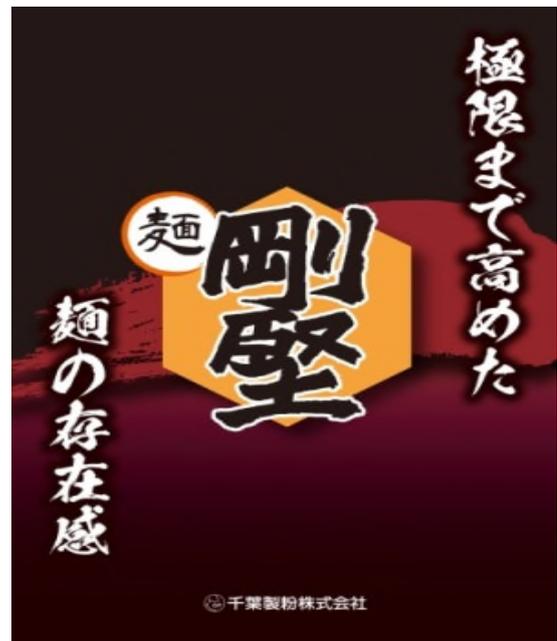
今回ご紹介するのは、 麺シリーズの第五弾であり、中華麺用粉の『花象 (麺)剛堅』です。

弊社では、様々な問題を解決すべく、 製品名から特徴を一目で認識できる商品、 麺の食感面に特化した特徴を持つ商品の開発を行い、2013年から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。

2017年に発売いたしました中華麺用粉『花象 (麺)剛堅』は、蛋白値の高い北海道産強力小麦を使用しています。一般的な中華麺では出しにくかった「硬さ」「噛みごたえ」を表現することが可能となり、それに加えて国内産小麦の持つ「豊かな風味」を味わうことができる逸品となっております。また、標準規格の蛋白値が13.0%と非常に高いことから「麺が茹で伸びしにくい」ことも大きな特徴です。色が暗く存在感のある麺に仕上げることが出来ます。お客様の特徴ある麺作りのお役にたてればと存じます。

3つの食感特徴のある、「張りのある硬さ」、「ザクとした噛み応え」、「高蛋白小麦による茹で伸び耐性」を活かしていただけますと幸いです。適正加水としまして、低加水(水26%)～通常加水(水32%)が一番特徴が出やすいと思われます。麺形状としても、「平打ち麺」にしていただけますと、よりザクとした歯切れ感も感じやすくなります。スープとしては、太麺は、濃厚系に、細麺・平打ち麺は、煮干しや醤油淡麗系スープ等に適しております。

是非よろしく願い致します。



| 弊社 中華麺用粉 | 灰分 | 粗蛋白 |
|----------|--------|--------|
| 花象 麺 剛堅 | 0.47 % | 13.0 % |

雑感

残暑お見舞い申し上げます。立秋とは名ばかりで、まだまだ厳しい暑さが続いておりますが、お変わりなくお過ごしでしょうか。夏の疲れが出やすいこの時期は、体調を崩しやすくなりますので、くれぐれもご自愛ください。今号の雑感は「高校球児の暑さ対策」というタイトルですが、今年の夏は例年にも増して暑さが厳しく、日々の生活にも工夫が求められることと思います。どうか無理をなさらず、心身ともに健やかに過ごしてください。

球児たちの暑さ対策

みなさん、まだまだ暑い夏が続いていますね。今年は梅雨があったのかというくらい、7月も7日程度しか雨も降らず、8月に入り、猛暑、猛暑で、この暑さには本当にクラクラします。8月5日には群馬県伊勢崎市で日本歴代最高となる41.8度を記録し、いったい、どこまで気温も上がってしまうのかと…。9月以降も平年より気温が高い予測も出ているみたいですので、長引く暑さに、体調管理には十分に気を付けてください。

この記事の公開ごろは、夏の甲子園大会も中盤に突入し、各試合、熱闘で盛り上がっていることでしょう。暑さを吹き飛ばすほどの熱い気持ちで戦っている球児たちの姿からは、いつも元気や勇気、感動をもらっています。球場や雰囲気、球児たちや観客は、昔も今も変わらない熱気ではありますが、年々暑くなる気温への対策などで、球児の足元にも変化があったこと、みなさん、ご存じでしたでしょうか？

試合を見て、気づかれた方もいらっしゃると思いますが、数年前までは黒いスパイクを履いて熱闘を繰り広げていた球児たち。今では、黒から一転、みんな白いスパイクを履いており、画面の中で、黒いスパイクを目にすることは無くなりましたね。これは、高校野球用具の使用で定めていたスパイクのカラーについて、昔から黒一択のみであった制限が、2020年度より、熱中症対策の一環として、白色のカラースパイクも使用で

きるようになったことが始まりのようです。ちなみにメーカー発表によりますと、白色のスパイクは「表面で20度」「内部で10度」も温度差が表れるとのこと、実際、球児からは、足の裏が涼しく感じ、汗をかいても蒸れずにプレーに集中できるなどの声も上がっているようです。

また、周囲からは足が速そうに見えるなどの意見も出たりと、球児たちのモチベーションにもよい影響を与えているみたいですね。更に今年の甲子園大会では、北海道や広島代表校で着用する帽子やアンダーシャツも濃紺や黒から白へ変わり、SNSでも話題を集めているようで、「新鮮に映ってイイね」などの良い反響が多く寄せられており、この猛暑から球児たちを守る意味では、これから他の学校にも広がりを見せていくことでしょう。

年々、暑くなる一方、球児たちの長い歴史からも暑さ対策で変わってきているように、我々も、より柔軟な変化や工夫で、この暑さを乗り越えていかなければならないところです。私も今までの生活スタイルをちょっと見返して、少しでも快適に過ごしていけるよう、知恵を絞っていききたいと思います。

(O・T)



 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。