千葉製粉
未来づくり with YOU!

わかしお便り

Vol. 90
Wakashio Dayori
2025.9.18

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

原料小麦情報

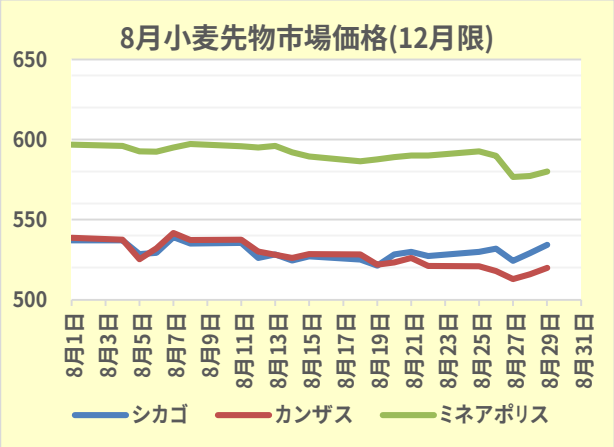
収穫圧と欧州天候改善で下落も買い戻しによる反発続き横ばい

8/1～8/31のシカゴ穀物相場（12月限）は¢519～543/ブッシェル（bu）のレンジで推移しました。8月のシカゴ相場は月初めから月末まで常に横ばい傾向が続く月となりました。

8月上旬は米国冬小麦の収穫進捗が順調に進んだこと、欧州や黒海沿岸地域の小麦産地において天候改善が観測されたことが相場の弱材料となりました。

12日にUSDA（米国農務省）より発表された需給報告の中では、小麦に関しては市場の予想を超える変動はなく、直接相場に影響を与える要素はありませんでしたが、コーンの収穫面積と生産高の見通しが上方修正されたことにより、コーンの世界期末在庫見通しが大幅増。小麦相場もつられるかたちで下落し、12月限は526セントでの終値を付け、以降はこれまでよい一段階低い520セント台での推移が続くこととなりました。

米国春小麦の収穫進捗は8／31時点で72%と、過去5年平均並みのペースで順調に進んでいます。作



柄指標となるG/E率は前年からおよそ20%程度下落していますが、昨年の作柄が非常に良好だったことを考慮すると概ね平年並みの水準となりそうです。9月に入り冬小麦は早くも播種期を迎えますが、依然として産地での降雨は少なく、このまま乾燥が続くようであれば来年の作柄に影響が出る恐れがあります。

一方国内産小麦は最大産地である北海道で令和7年産の収穫が完了しています。今年は高温が続いたことで生育期が十分にとれず、収量としては予定より減収となる見込みです。

「冷やし○○」始めました

最高気温が35℃以上の日を指す「猛暑日」。東京都心では8月27日で10日連続の猛暑日となり、猛暑日連続記録・年間猛暑日日数が共に最高記録を更新しました。

気象庁の定義上では「秋」になる9月ですが、まだまだ暑さが緩和される気配のない今日この頃。そんな暑い日に食べたくなる「冷やし○○」が、ひそかに広がりを見せています。

暑い夏に熱さと辛さで汗をかきながら食べることが醍醐味の「カレー」を、冷やしカレーとしてアレンジして販売しているお店もあります。

ご飯もルーもしっかりと冷やし、トマト・ネギ・ささみなどをトッピングした冷やしカレーは、汗をかくことなくむしろクールダウンしながらカレーを食べることができると人気を集めているそうです。

鉄板で焼かれた直後の熱々を楽しむ「たこ焼き」も冷やして提供しているお店があります。

通常どおりにたこ焼きを作り盛りつけた上に「かき氷」を振りかけ、最後に冷たい蕎麦つゆをかけて完成。賞味期限は氷が解けるまでのわずか5分で、「熱冷たい」という新感覚を味わえると徐々に人気が高まっているそうです。

冷やしの波は日本の伝統的な和菓子である「たい焼き・今川焼き」にも広まっており、店舗で冷やして販売されている他、食品メーカーから冷凍食品としてスーパー等で販売されており、着実に世間に浸透してきているようです。

私も以前カスタード入りの冷やし今川焼きを食べたことがあり、アイスのようにひんやりしていながらも硬くならず柔らかいままの生地に、クリーミーで冷たいカスタードクリームが良くマッチしていて思わず舌鼓を打ちました。

これらの冷やし○○シリーズは街中のどこでも食べられるほどの普及こそしていませんが、普段は暖かいはずの食べ物が冷たくなっているという面白さと美味しさで着実にファンが増加してきているようです。

年々暑さに拍車がかかっている日本での需要は今後ますます高まっていくのではないかと考えられます。お出かけ先や出張先などで見かけた際にはぜひ一度お口にしてみてはいかがでしょうか。

(A・T)

当社製品情報

ファムエール

9月に入り、暦の上ではすっかり秋…のはずなのに、外に出ればまだまだ真夏のような暑さが続いていますね。朝晩こそ少し涼しくなってきましたが、日中は汗ばむ陽気で、つい冷たいものに手が伸びてしまいます。

そんな残暑の時期には、アイスやプリンなどのひんやりスイーツが恋しくなります。

最近では、コンビニでも“冷やして食べるクリームパン”のような、スイーツ感覚で楽しめるパンが登場していて、冷たいおやつの選択肢がますます広がっています。

一方で、パンを冷やすと硬さやパサつきが気になりますよね。そこで、今回は当社小麦粉「ファムエール」をご紹介いたします。

「ファムエール」は、「ふんわり・さっくり」とした食感を持つパン用粉を目指して開発した小麦粉です。この「ファムエール」で作ったパンは軽い食感となり、硬くなりにくく冷蔵状態でも食べやすい製品になります。

また「ファムエール」は、冷やしパンに限らず様々なパンにご使用いただくことができます。製品ボリュームを出したい、ふんわり・さっくりとした食感をつくりたい製品におすすめです。様々な食材との相性が良く、サンドイッチ用テーブルロールの他、惣菜パン・菓子パンなど、幅広くお使いいただけます。

残暑が続く毎日ですが、季節は少しずつ秋へと移ろい始めています。心地よい風を感じながら外で過ごすひとときに、フルーツサンドなどいかがでしょうか。

ぜひ、お試しください。

【標準値】 灰分：0．41％ 粗蛋白：11．7％

雑感

朝晩には秋の気配が感じられるようになりましたが、日中はまだ暑さの残る日が続いています。季節の変わり目ですが、お変わりなくお過ごしでしょうか。筆者は今のところは元気に過ごすことができておりますが、夏の疲れが出やすい季節となってまいります。どうぞご体調にはお気をつけください。さて秋といえば「食欲の秋」が思い浮かぶ筆者ではありますが、皆様はいかがでしょうか。美味しいものを思い浮かべると、残暑も頑張る気がする今日この頃です。

秋へ向けて

「暑い暑い」とつぶやく毎日。今年は最高気温を何度も更新し、連日35度を超える日も珍しくありませんでした。カレンダーを見ると気づけば9月になっていました。まだまだ外は暑いですが、暦の上では秋ですね。街のお店のディスプレイはすっかり秋仕様。こっくりとした色合いの洋服や、栗やカボチャのモチーフのお菓子などが並んでいて、季節に取り残されているようです。早く秋らしく涼しくなってほしいと願うばかりです。

さて、秋といえば「新米」の季節です。炊きたての白米がひときわおいしく感じられるこの時期、昨年夏から続くお米価格の高騰が気になります。新米の出荷によって多少は価格が落ち着くのではと期待していましたが、今年は猛暑や雨不足の影響で、価格は依然として高止まりのままです。

最近は専ら備蓄米を食べていますが、新米とは風味や食感が違います。古米独特のにおいや、もそもそした食感が気になってしまいます。新米の出荷によって価格が落ち着き、おいしいお米が少し安く食べられると期待していたので残念です。いつになったら、おいしいお米を安く食べられる日が訪れるのでしょうか。

ところで皆さんは、米ソムリエや米マイスターという資格があることをご存じでしょうか。これらの資格を持った人たちは品種や産地、水加減、炊き方まで熟知し、料理に合わせた最適なお米を提案できる「お米のプロ」です。私たちが普段食べているコシヒカリ一つをとっても、産地や年によって風味や粘りが異なります。最近は低アミロース米やもち米ブレンドなども人気です。次回の食事時に、お米の香りや食感を少しだけ意識して食べると、いつものごはんがちょっと特別に感じられるかもしれません。

まだまだ残暑は続きそうですね。夏の疲れが出やすいこの時期、体調を崩しやすくなる方も多いかと思います。こういうときこそ、栄養のあるものをしっかり食べ、しっかり休んで、秋に向けて体調を整えていきましょう。

(C)

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、引き続き宜しくお願い申し上げます。