

わかしお便り

Vol.

91

Wakashio Dayori

2025.11.7

CONTENTS

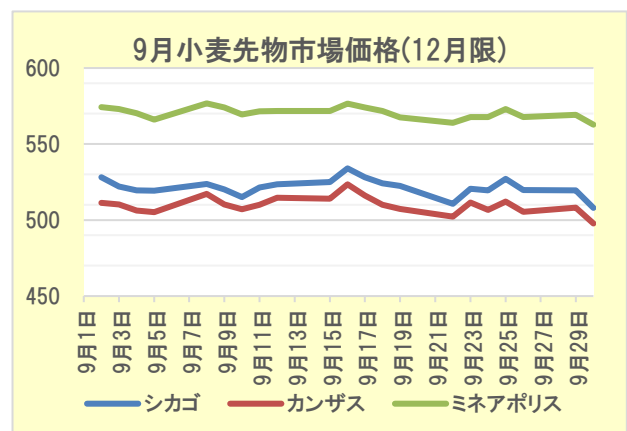
原料小麦情報……シカゴ市況、麦価・粉価動向など
市場トレンド情報……‘ちばふん’目線で最近の食品市場をご案内
雑感

原料 小麦 情報

豊富な供給力が上値抑え下げ基調 10月は一時5年ぶりとなる4ドル台に

9/1～9/30のシカゴ穀物相場(12月限)は¢ 506～529/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。9月のシカゴ相場は、北半球の産地で収穫が順調に進んだことにより供給圧力が高まったことに加え、USDA(米国農務省)から発表された米国内の小麦在庫が比較的高水準だったことが相場の重石となりました。また、ロシア・ウクライナなどの黒海地域産の小麦が生産コストや通貨安を背景に価格競争力を維持したことから、米国小麦の輸出が低調に推移したことも相場の下げ要因となりました。

10月に入るとロシアで生産量予測が引き上げられたことと、アルゼンチンを中心に南半球での天候が良好だったことから豊作が見込まれたことにより、世界的に供給力が豊富であるとの認識が市場に広まり相場は下落基調となりました。加えて米中間の貿易摩擦が再び激化するとの懸念が更なる相場を押し下げることとなり、10月のシカゴ相場は2020年8月以来となる4ドル台の終値を付けました。



今年の米国産・カナダ産のクロップは若干の干ばつ期間があったものの、要所要所で降雨があったことで高単収となり、昨年と比べて生産量増となりました。作柄については昨年から蛋白値の上昇が見込まれていますが、過去5年平均並みの数値となっており大きな心配はなさそうです。米国生産地では10月に入り降雨があった地域も多く、土壌水分が大きく改善されています。降雨により作付が中断してしまった地域もあるようですが、生育には良好な環境が整っており、来クロップへの期待が高まります。

市場トレンド 情報

SNSとトレンド

10月になりましたが、まだまだ日中は関東をはじめ各地で、30℃近い暑さが残り、今年は秋らしさを感じるのが少し遅く感じます。朝晩の気温差が大きく、急な雨や台風など影響に注意が必要な日々が続きます。体調を崩しやすくなる時季ですので、無理をせず過ごしていただければ。

近年の食ブームはSNSを駆使する若者「Z世代」が流行を生み出している傾向があります。本稿ではそんなZ世代が注目している食トレンドを幾つか紹介させていただきます。

Z世代が注目する食トレンドとはSNSで話題になるようなユニークな特徴やビジュアル重視で味覚でなく視覚、聴覚で楽しめるもの、健康志向で低カロリーな食べのものを好むなどの特徴があります。

中でも注目を集めているのが、ドバイチョコ(SNS映え)と麻辣湯(健康志向)です。

ドバイチョコとは、その名の通りドバイ発のチョコレートであり、現在ではチョコレート菓子的一种として一般化されておりドバイ以外で製造されている物も多くあります。チョコの中にカダイフとピスタチオが入っています。カダイフとは小麦粉と水からできた極細の糸状の生地でありザクザクとした食感が特徴です。一般的にSNSで話題といえば見た目の派手さ可愛さなのを取り上げられますが、このドバイチョコは見た目も特徴的ですが、ASMRとして耳で楽しむことができるのもありインフルエンサーが動画配信サイト等にアップし瞬く間に若者の間で流行しています。

健康志向のブームとして麻辣湯(マラータン)も注目を集めています。麻辣湯とは中国四川省や重慶発祥のヒリヒリする辛さのスープ料理であり、その1番の特徴として具材を自分好みにカスタマイズ出来るのが人気の一つです。具材は主に春雨や野菜、肉、魚、

きのこなど低カロリーかつ栄養バランスの良い一杯であり女性にも人気の料理です。また最近では麻辣湯専門店なども多くなっており、中では春雨を中華麺に変更することができ、辛さの調整なども可能なため、その日の気分や体調に合わせて食べることもできるのも麻辣湯ならではの楽しみ方です。

このように流行りの食べ物について調べてみると、世界各国発祥の食べ物が日本でも流行することが多くあることがあり世界にも目を向けてみるのも良いかもしれませんね。

また最近のSNSではビジュアル映えだけでなく、食感や自分仕様にできることなども人気の要因の一つなのかもしれません。

今後も、SNSを駆使しながら食のトレンドの動向を発信していければと思います。

(KM)



今年の千葉市は10月に入ってもなかなか気温が下がらず、秋はどこへ行ってしまったのだろうなどと考えておりましたが、日を追うごとに気温が下がり始め、20日を超えることには最高気温が20度前後まで落ち着きました。この辺りでは日中活動するにはちょうど良いなど感じるようになったおりましたが、10月末に差し掛かった今では朝晩ではコートが欲しくなるくらいに寒くなってしまいました。急激な気温差による体調不良等にはご注意ください。

スコーンのある時間

厳しかった暑さもようやく落ち着き、朝晩は心地よい風が吹くようになりました。日中も過ごしやすく、通勤途中に感じる空気の変化から季節の移ろいを実感します。温かい飲み物や焼き菓子が恋しくなるこの頃、気温の変化に気をつけながら秋の深まりを感じています。

最近、私がはまっているのは「スコーン」です。もともとカフェなどで見かけるおしゃれな存在という印象でしたが、いまではコンビニでも手軽に買えるようになりました。朝の出勤前にふらっと立ち寄って、コーヒーと一緒にスコーンを買うのが最近の小さな楽しみです。種類もプレーン、チョコチップ、紅茶風味などバリエーション豊富で、どれも個性があって飽きません。

スコーンの魅力はなんといっても“腹持ちの良さ”だと思います。パンよりも水分が少ない分、ぎゅっと詰まった生地がしっかりお腹にたまります。昼食までの間に小腹が空くことも少なく、忙しい午前中を乗り切るのにちょうど良い存在です。仕事中に少し甘い香りがふわっと残るのも癒しのひとつです。

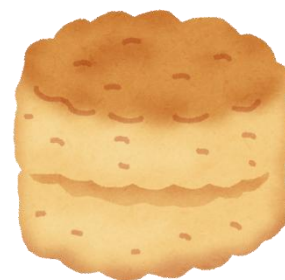
イギリスではスコーンを紅茶のお供にするのが定番で、クロテッドクリームやジャムを添えて楽しむのが伝統的なスタイルだそうです。最近では日本でも専門店が増え、しっとり系やサクサク系など食感の違いを楽しめるようになりました。私はコンビニのスコーンを軽トースターで温めて、表面を少しカリッとさせるのがお気に入りです。バターの香りがふわっと広がり、まるで焼きたてのような味わいになります。

また、スコーンは「食べ方の自由さ」も魅力のひとつです。朝食としてヨーグルトと合わせてもいいですし、軽食としてチーズやハムを挟めば立派なランチにもなります。最近は全粒粉タイプやプロテイン入りなど健康志向の商品も多く、忙しい日でも手軽にエネルギー補給できる頼もしい存在です。

私が子どもの頃は、おやつといえばクッキーやドーナツが定番でしたが、いまやスコーンは“ちょっと大人のおやつ”という感じがします。見た目は素朴でも、一口かじると小麦の香ばしさとやさしい甘みが広がり、なんとも贅沢な気分になります。おしゃれすぎず、かといって庶民的すぎない、絶妙な立ち位置が人気の理由かもしれません。

これから迎える秋の夜長、温かい飲み物と一緒にお気に入りのスコーンを楽しむ時間は、ちょっとしたご褒美です。気取らず、手軽に、そしておいしく。そんな小さな幸せを感じながら、季節の変わり目を穏やかに過ごしていきたいと思います。

(T.K)



 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。