

わかしお便り

Vol.
92

Wakashio Dayori
2025.10.28

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

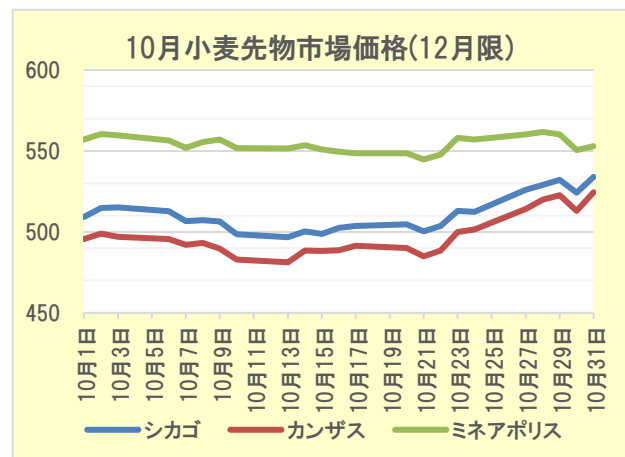


世界豊作観測から5年ぶり4ドル台 10月後半は中国需要増観測で上昇

10/1～10/31のシカゴ穀物相場(12月限)は¢ 492～534/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。10月のシカゴ相場は、月の前半までは豊富な供給量観測から緩やかに下落傾向が続きましたが、後半からは需要が増加するという観測が買いを呼び、一転上昇基調となりました。

値動きを具体的に見ていくと、10月前半は9月から引き続き北半球の豊作報告から米国及び世界の小麦在庫が潤沢との見方から下落基調での推移となりました。13日には496セントの終値を付け、2020年8月以来5年ぶりとなる4ドル台まで値を下げました。これは南半球でも豊作が予想されていることや、北半球の次クロープの作付が順調に進んでいるということも下落した要因と考えられます。

しかしながら月の後半にはこれらの弱材料を打ち消す強気材料が浮上しました。ひとつはこれまで安心材料とされてきたロシア産小麦において、作付に遅延が発生しているという情報が入ったことで、供給懸念が予想されたことです。USDA(米国農務省)から発表さ



れた需給報告の中でも米国の生産高予測は上方修正されたものの、期末在庫が減少していることから、ある程度米国産小麦へ需要が動く予想かと思われます。

もうひとつの強材料として中国による米国産小麦の買い付け増加への期待が挙げられます。これまで中国は貿易摩擦により米国産の大豆の買い付けを中断していましたが、これが再開するとの予想から、大豆の需要増と連動した小麦の需要増が見込まれ、月末にかけて相場は急上昇しました。11月以降も中国の動きに対する相場の反応には注意が必要となりそうです。



パン業界の気になるキーワード

一年、時間が経つのは早いもので、皆様いかがお過ごしでしょうか？今年も残すところ約1か月となりました。今年2025年のパン業界の流れを振り返りつつ、2026年を占っていきたいと思います。

2025年のパン業界では消費者のニーズやライフスタイルの変化を反映した新たなキーワードが浮上し、時代の流れを的確にとらえた素材やコンセプトを押さえることがポイントとなりました。

一つ目にサステナブル素材の活用が本格化して参りました。環境への配慮が求められる現代において、サステナブルな素材を使ったパン作りはもはや一時的なブームではなく、スタンダードになりつつあります。国産小麦や無農薬栽培された素材、さらには廃棄されるはずだった食材を再利用するアップサイクル素材まであります。特に注目されているのは、昆虫由来のたんぱく質や、オーツ麦、ライ麦などの穀物を活用した栄養価の高いパン。これらは健康志向ともマッチし、持続可能な未来への取り組みとしても支持を集めています。

また、バターや卵の使用量を抑えつつ美味しさを損なわないプラントベース素材の研究も進んでおり、動物性食材に頼らないパンのバリエーションも今後の鍵を握っています。これらのキーワードは環境意識の高い若者達の間で特に注文されております。

二つ目にノスタルジック系パンの復活があげられます。昭和の香りを感じさせる素朴なパンが再評価されているのも、2025年の大きな流れでした。昔ながらのクリームパンや揚げパン、コッペパンといった、子どものころを思い出させるような味わいが、今の大人たちの心をつかんでいます。見た目のレトロ感だけでなく、素材や製法にこだわり、現代の品質基準に合った“懐かしいけど新しい”パンが続々登場。SNSでは「#昭

和レトロパン」「#昭和レトロパン屋」といったハッシュタグも人気を集めています。このような流れは同じ食として少し前に話題になった、町中華ブームにも共通し、昭和世代の人には懐かしく、Z世代には新鮮に映ることが背景にあるように思います。さらに、レトロパンをテーマにしたイベントや、懐かしい学校給食風のパンランチを提供するカフェなど、ノスタルジーを軸にした新しい楽しみ方も広がりを見せています。

最後にイベント・コラボ企画の重要性が上げられます。季節ごとのイベントや、地元食材とのコラボは、パンの新たな魅力を引き出すチャンスであり、最近の大手コンビニのパンコーナーでは多くの地域食材を使用した商品を手にとることが出来ます。たとえば「桃フェア」「いちごフェア」といったテーマ性のある企画や、地元の農家と連携した商品開発があります。これらは、地域密着型のマーケティングとしてとても効果的で、また異業種とのコラボ品(人気のカフェや有名シェフ監修品)などは話題性があり、SNSやメディアでの露出を増やす手段となります。地域のパン屋をめぐるスタンプラリーや「パンフェス」など、体験を伴う参加型企画も注目されています。実際にお店を訪れる動機を生み出し、ファンとの距離を縮める絶好のきっかけになるでしょう。

このように今年のパン業界も話題に事欠かす事はありませんでした。2026年も多方面にアンテナを広げて、皆様の食生活がより豊かななるように発信して参りますので何卒宜しくお願いします。

(Y. H)



当社製品情報

中華麵用粉:『花象[®]粘』

今回ご紹介するのは、2013年に〇麵シリーズの第二弾で発売しました「花象〇麵粘」です。「花象〇麵粘」は北海道産小麦特有の麵を噛んだ際に歯に付着するモチ感をより強調した形で銘柄化できないかというコンセプトで開発がスタートしました。

「花象〇麵粘」は国内産小麦を厳選し、また粘りを最大限に引き出す製粉方法を検討し、そこに粘りの強い小麦たんぱくを添加することで、今までにないモチ感の強い中華麵用粉になりました。

昨今の麵業界は内麦の需要が高まってきており、またラーメン業界においてはモチモチ感を求められる傾向も強くなってきており、国内産もち小麦を使った極太麵が一部で流行っていたりしていますが、もち小麦は生産量も少なく貴重な小麦であり価格も高い傾向にあります。

「花象〇麵粘」は名前の通り、非常に強い粘りと噛み応えが特徴のこの銘柄で、豊かな風味や芳醇な味わいについてもお客様よりご好評をいただいております。あっさりとした淡麗系スープに合う極太中華麵、モチモチ油そば、魚介系のつけ麵等々各種中華麵、粘弾性強めのうどん等幅広くご使用いただける銘柄となっております。

是非宜しく願い致します。



【標準規格】 灰分 0.40% 蛋白 11.2%

当社製品情報

ミックスパウダーSP ～アレンジレシピ～

さて、89号に続きまして、わかしお会にて紹介しましたミックスパウダーSPのアレンジレシピについてご紹介いたします。

ミックスパウダーSPは小麦粉を含む複数種類の穀粉等を配合する事で竜田揚げだけではなく練から揚げを作成することも可能です。馬鈴薯でん粉代替としての生まれたミックスパウダーSPではありますが、馬鈴薯でん粉の様に、沈殿しやすくないため、唐揚げの作成方法にバリエーションを持たせる事が可能となっております。

それでは、アレンジレシピをご紹介します。

〈竜田揚げ〉

- ① 下味をつけた鶏肉100gにミックスパウダーSPを40g粉付けします。
- ② 175℃のフライヤーでフライして、油切りします。
～綺麗な粉吹きがある竜田揚げの完成です！～



〈練から揚げ(アレンジレシピ)〉

- ① ボウルに鶏肉100gを計量します。
- ② 下記配合を鶏肉に追加して、よく揉みこみます。

ミックスパウダーSP	25g
水	20g
醤油	2.5g
食塩	2.5g

- ③ 175℃のフライヤーでフライして、油切りします。
～練りこみ唐揚げの完成です！～



是非とも、よろしくお願いいたします。

晩秋の気配が色濃く残るなか、日ごとに朝夕の冷え込みが厳しく感じられる頃となりました。皆さまにはお変わりなくお過ごしでしょうか。街路樹の葉も風に舞い、季節がゆっくりと冬へ移ろっていくのを感じます。店頭には冬の装いが並び、年末を迎える準備の気配が少しずつ漂い始めました。振り返れば、あっという間の一年であったように思いますが、残された日々を大切に過ごしたいものです。何かと慌ただしい時期ではございますが、お身体を大切に、温かくしてお過ごしください。

季節の変わり目は

11月に入り、一気に季節が進んだように感じます。少し前までは半袖を着ていたように思うのですが、いつの間にか厚手の服が主役になってきました。

ここ数年、暑い夏が長く続いて、秋は一瞬で過ぎ去り、あっという間に冬が来る…。というのが定着してきていますね。何気なく見ていたワイドショーで、日本は「四季」ではなく、「二季」になりつつあると専門家が解説していました。今年の流行語大賞にも「二季」がノミネートされたようですね（個人的に大賞を選ぶとしたら、「長袖をください」ですが…）。

遡ること30年前以上、日本に「冷夏」が訪れました。その頃北国に住んでいたこともありますが、夏の間は一度も半袖を着ることなく、特に暑い思いもせずに夏休みを終えたことをよく覚えています。お米は深刻な収穫不足となり、備蓄米ならぬタイ米が流通しました。日本のお米であるジャポニカ種と比べると細長く、少しパサパサとして、カレーなどによく合うお米でした。こんな夏は初めてだ！と騒がれましたが、それは一年で終了し、次の年からはいつも通りの夏に戻って、今でもあの夏はなんだったのかと不思議に思います。

そんな一過性の異常気象とはならず、今後も引き続きこの状態が続くとしたら、とても残念です。農作物や、海産物にも徐々に影響が出ているのではないのでしょうか。

この前まで冷房と扇風機を活用し、除湿機で湿気と戦っていたのに。既に暖房のスイッチを入れ、加湿器の準備をし、時にはマフラーやカイロまで持ち出してしまった私は、これから来る本格的な冬にどう立ち向かえばよいのでしょうか。毎年、気になることは「寒さの底」が過ぎたかどうか。それを過ぎてしまえば、あとは暖くなるだけなのでそれほど怖くはありません。「こんなに寒いのにまだ寒さの底じゃないなんて！」と気が付いたときが一番怖いのです。夏にあれだけ暑かったのだから、せめて冬も暖冬であれ！と思うのです。

来年こそは、どうかどうか、春と秋の「一年中この気温だったらいいのにな」の期間ができる限り長く続くことを祈りましょう。夏も酷暑日、猛暑日なんかはないほうがいいです。なんなら、冬も10年に1度くらいの暖冬であることを願います。

とりとめの話になってしまいましたが、気温差が激しく体調を崩しやすい時期ですので、皆様お体に気を付けてお過ごしくださいね。

(A・W)



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。