

わかしお便り

Vol.
93Wakashio Dayori
2025.12.18

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

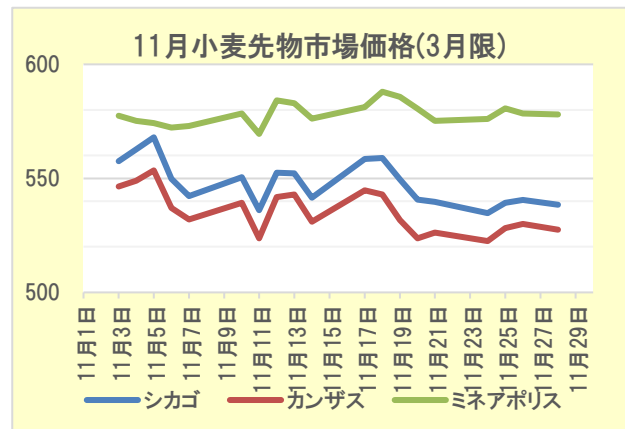
中国の需要増により月初に急騰 改めて豊富な供給力観測で値を戻す

11/1～11/30のシカゴ穀物相場(3月限)は¢531～568/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

11月のシカゴ相場は、中国による米国産大豆の買付け再開に伴い、米国産小麦の購入が観測されたことで月初から急騰し、約4カ月ぶりに500セント台後半の値を付けました。中旬に米国農務省(USDA)から発表された需給報告の中では世界的な豊作が示されました。

具体的には全世界の生産量が前月比+1,270万トン、期末在庫が+730万トンという内容となり、これにより相場は一気に520セント台まで値を下げ、11月下旬から続いた上げ幅を帳消しにするかたちとなりました。

下旬以降は大きな変動材料はなく横ばいの動きとなりましたが、黒海周辺諸国の輸出ペースの加速や、南半球諸国での収穫圧力などから、12月以降も引き続き上値の重い相場となるのではないかと予想しています。



来クロープの状況に関しては、24日にUSDAより発表された品質報告によると、作付率は97%とほぼ完了しており、過去5年平均と同水準となっています。G/E率(Good/Excellent)は全体で48%となっており、前週から3ポイント改善したものの、昨年同時期の55%より低い状況です。特にモンタナ州は前週から改善してもなお10%と低調の地域もあります。足元の天候は定期的な降雨が確認され土壌水分も悪くない地域が多いですが、同じ冬小麦産地でもばらつきが見られているため、産地間の品質のばらつきが心配されます。



2026年の冷凍食品のトレンド

早いもので今年も残り後僅かとなりました。12月に入りようやく冬らしい気温になりましたが、皆様体調管理には十分にご留意ください。

さて、年の瀬ということもあり、2025年最後のわかしお便りは「2026年の冷凍食品のトレンド」について情報を発信致します。

2026年には食品業界で様々な新しいトレンドが予測されています。主なトレンドは、「食の多様性×個別化」と「ウェルビーイング」への関心の高まりです。特に冷凍食品は技術の発展から、現代のライフスタイルに合わせた多様な食ニーズに応える存在と予想されています。最新の傾向として、冷凍食品は単なる「手軽な食品」から、健康志向や環境配慮、さらにはプレミアム感を重視した製品へと変化しています。国際的な料理ブームを背景に、各国料理が冷凍食品市場にも浸透しています。エスニック料理やビーガンピザのように、手軽に世界の食文化を楽しめる冷凍食品が多様化しています。急速冷凍技術の向上により、食品の風味や栄養価が最大限に保たれるようになっています。これにより、解凍後の味の劣化が抑えられ、レストラン品質の冷凍食品を家庭で楽しめるようになりました。

また、近年は、低カロリーや高タンパク質といった特定の栄養素に配慮した製品が増加しています。ビーガン対応の冷凍食品も世界的に市場を拡大しており、食物繊維やビタミン、ミネラルなど植物性食品で不足しがちな栄養素を強化した製品も登場しています。また、調理の手間を省きつつ栄養バランスの取れた献立を提供できるよう、野菜、タンパク質、炭水化物を組み合わせた1食分の冷凍プレートなども増えています。

冷凍食品市場は、2020年の新型コロナウイルス感染症による巣ごもり需要を機に大きく成長し、その後も緩やかな拡大を続けています。タイパ(タイムパフォーマンス)を重視する消費者の増加も、冷凍食品の需要を後押ししています。これらの背景には現代人の求める食への需要を叶える冷凍技術があり、また進化を続けています。冷凍食品は、もはや「手抜き」というイメージではなく、高品質で便利、さらにサステナブルな「次世代食」として注目されています。冷凍技術の進化により、より高品質で多様な商品が期待されており、私たちの食生活に不可欠な存在として確立されていくでしょう。

冷凍技術は、単に食品を長持ちさせるだけでなく、美味しさや栄養を維持し、食品ロスを減らすための重要な役割を担っており、今後のさらなる発展が楽しみです。

(K・S)



当社製品情報

イチオシ製品のご紹介 “春乙女”

12月に入り、朝晩の冷え込みが一段と厳しくなってきました。今年も残りわずかとなり、社内でも一年の締めくくりに向けて慌ただしさが増す時期ですが、そんな中でも「ほっと一息つける時間」は大切にしたいものです。ゆっくり過ごしたり、落ち着いた気分で食事やお茶を楽しんだりしたくなりますよね。また、気温が下がるこの季節は、焼き立てのパンがいつも以上に恋しくなる頃でもあります。

そんな時期には、「噛みしめる美味しさ」が日々の小さな楽しみとして存在感を増してくるようになります。そこで今回は、当社小麦粉「春乙女」をご紹介します。

春乙女は北海道産小麦100%使用し、「春よ恋」と「ゆめちから」のオリジナルブレンド粉です。しっとり感、モチ感、風味の良さが特徴で、食パンや各種菓子パンまで幅広い用途でお使いいただけます。飽きのこない風味ともっちりした食感のため、小麦粉本来の味・香りが感じられる食パン・塩パンなどのシンプルなパンに適しています。

そしてもう一つ、春乙女の推奨用途として「ベーグル」をご紹介します。近年は専門店の増加や新店オープンによりベーグル市場の注目度が高まっており、日本では韓国トレンドの影響で「韓国風ベーグル」も人気広がっています。春乙女を使用することで、ベーグル特有のムギゅとした食感に、しっとり感とモチ感が加わり、相性は抜群です。また、韓国ベーグルのような食感に近づく仕上がりになる点も大きな特徴です。

幅広い用途で活躍し、風味と食感の両方をお楽しみいただける「春乙女」、ぜひお試しください。



【標準値】 灰分:0.47% 粗蛋白:12.5%

12月に入り、冷たい空気の中を歩くと、ふと冬の匂いを感じて、今年もいよいよ終わりが近づいているのだと実感します。何かと慌ただしい時期ですが、お変わりなくお過ごしでしょうか。

本年も残すところわずかとなりましたが、寒さや乾燥も厳しさを増してきております。どうぞお身体に気をつけていただき、穏やかな年末と、明るい新年が訪れますようお祈りしています。本年もありがとうございました。

12月といえば

今年もあっという間に12月を迎えました。毎年同じことを思っている気がしますが、社会人となってからは1年間がととても速く過ぎ去るようにも感じます。今回この雑感を書くにあたり、どんな事を書こうかと考えておりましたが、仕事に追われ、そうした年間行事が頭から抜けつつあることに気が付き、改めてどんな行事があったかパソコンで慌てて調べなおしています。

改めて調べてみると、12月という月は、冬の行事が次々と巡ってくることで、1年の終わりがより色濃く感じられる時期だと思います。日本ではハロウィンが終わると年末、クリスマスのムードが漂い始めます。クリスマスが近づくとつれ、飾り付けられた店先や、クリスマスソングが流れるなど、普段より街全体に少し華やいだ空気が漂い、いよいよ街がイルミネーションで彩られ始めると、季節の冷たさと対照的に、どこか心が温まるような気持ちになります。

冬至も12月らしい行事のひとつです。1年で最も昼が短くなる日として古くから意識されてきたこの日には、かぼちゃを食べたり柚子湯に入ったりする習慣があります。寒さが厳しくなる頃に、身体をいたわる知恵として受け継がれてきたものだと思うと、季節の移ろいに寄り添って暮らしてきた昔の人々の感覚に触れたような気持ちになりますが、ふとこの頃はこうした習慣から離れてきている自分に気が付きました。子供の頃は寒い風呂場で柚子湯に浸かり、ほっとしたこともあったのですが、すっかりと当時の事を忘れてしまっておりまし

た。今年は久しぶりにゆっくり柚子湯に浸かりたいと思います。

クリスマスが過ぎると、街の雰囲気は年末へと切り替わります。門松やしめ縄が並び、書き初めセットが売られ始めると、いよいよ1年が終わるのだという実感が湧いてきますが、年末を迎えるための大掃除は冬の行事として欠かせません。普段から掃除をしていますが、いざ大掃除となるといつもは気にならない隅々に汚れが溜まっていることに気が付きます。それを一つ一つ掃除するのは大変ですが、冬の冷たい空気も相まって、徐々に新しい年を迎える準備が整っていくような気持ちになります。

大晦日というと、こたつに入りながら年越しそばを食べていたことを思い出します。年越しそばを食べ終わり、こたつでぼんやりとテレビを眺めていると、除夜の鐘が響き、カウントダウンが始まります。年が明けたら、家族と「あけましておめでとう」と言い合いながら、初詣に向けていそいそと冷たい布団へもぐりこむという子供の頃の記憶を思い出しました。

こうして思い返すと、12月は寒く、慌ただしくも思い出深い月でした。この季節ならではの行事に触れるたびに、これまでをしみじみと味わいたくなる気がします。



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。