

# わかしお便り

Vol.  
94Wakashio Dayori  
2026.1.27

## 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

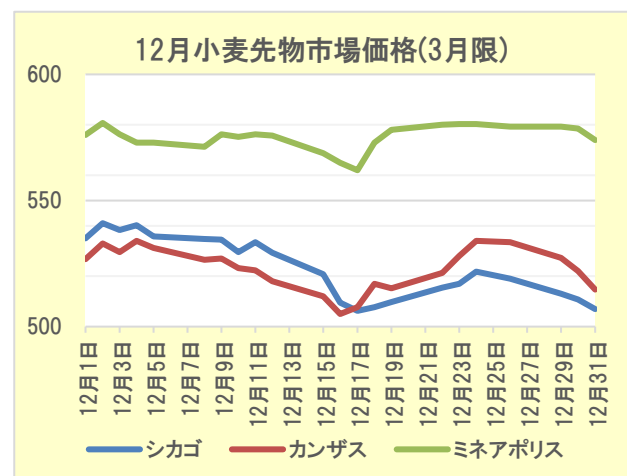
### 各輸出国の増産観測で低調推移 引き続き上値が重い状況が継続

12/1～12/31のシカゴ穀物相場(3月限)は¢ 504～544/ブッシェル(bu)のレンジで推移しました。

12月のシカゴ相場は、全体として供給過剰との見方が広まったことで軟調な展開が続きました。月初には1ブッシェルあたり530セント台で推移していましたが、月半ばには約2カ月ぶりの安値となる500セント台にまで下落し、年末にかけて大きく値を戻すことなく低位での推移が続きました。

主な下落要因としては12日にUSDA(米国農務省)から発表された世界需給報告の中で、小麦の主要輸出国である欧州・南米・ロシア・豪州での生産見通しが上方修正されたことが挙げられます。特にアルゼンチンでは収穫が順調に進み、記録的な増産が見込まれたことで市場に大きな影響を及ぼしました。

また、豊富な在庫量により米国産小麦の輸出競争力の低下も相場下落要因の一つとされていましたが、上記諸国の増産観測により競争力低下懸念に拍車が掛かり、より一層上値が重くなったことも挙げられます。



12月の米国の気象状況は地域ごとに傾向が大きく異なり、土壌水分についても地域差がより顕著となりました。初旬には硬質小麦産地である北部平原地域にて断続的に雪が降り、スノーカバーが十分な状態で休眠期を迎えることとなりました。一方南部平原では降水量が乏しく、かつ平年を上回る高温が続いたことで干ばつ傾向は拡大しました。日本向け軟質小麦産地である西海岸では広範囲で降雨が確認され、土壌水分は回復傾向にあります。このように産地間で異なる気象条件となっているため、春先の作柄状況報告にて産地間で作柄に差が生じないかが気になります。



## フランスパンあれこれ

皆様、新年明けましておめでとうございます。もうお正月気分は抜けてきた頃でしょうか。私はまだお正月が一月くらい欲しいくらいです。

さて、先日非常に美味しいフランスパンを食べ、フランスパンにとっても興味を持ったので、今回はフランスパンについての豆知識を書いてみたいと思います。ちなみにそのフランスパンは国産小麦使用の全粒粉入りの長時間発酵のバゲットでした。全粒粉と長時間発酵により小麦本来の味わいが深く引き出され、食感はクラスト(外側の皮)が固すぎずにサクサクで、クラム(内層)はもっちりとして適度な引き感があるものでした。このようなフランスパンは初めて食べたので、美味しくて次々とたくさん食べてしまいました(笑)

さて本題。まず、フランスパンとは、小麦粉・水・塩・パン酵母で作られるフランス発祥のパンの日本での総称です。砂糖も牛乳も油脂も基本的には含まれない「リーン」な生地で作られ、配合がシンプルなため、外側のパリッとしたクラスト、内側のもっちりしたクラムの食感や、小麦の素朴な味わいを存分に楽しむことができます。日本ではフランスパンといえば主に棒状のものをイメージされることが多いです。ちなみにフランスでは伝統的な作り方をした棒状の堅焼きパンをパン・トラディショナル(pain traditionnel)と呼び、他の混ぜ物を入れたりしたパンとは明確に区別されています。

フランスパンの中には色々な形のものが含まれます。最も有名なものは「バゲット」。350g程の生地重量で細長く、長さは約68cm。「杖」や「棒」という意味です。

生地重量が650gと最も多く、太くて長いのが「パリジャン」。「パリっ子」の意味があります。バゲットと同じく約68cmの長さがあります。食べ応えありそうですね。

バゲットと同じくらいの生地重量で長さが短く、より太いのが「バタール」。「中間」や「合いの子」という意味があります。逆に小さい棒状のものは「フィセル」。生地重量は150gくらい。「ひも」という意味があります。大きくて丸いものは「ブール」。生地重量は350g位で「ボール」という意味があります。

小さいサイズのフランスパンは形が様々で面白いんです。生地重量は全て60g前後で、長丸形で中心に一本クープ(膨らみやすくするための切れ込み)が入ったものが「クーペ」。「切られたもの」という意味です。

長丸形で細いめん棒を押し付けて生地になつた山を作ったのが「ファンデュ」。「割れたもの」の意味があります。「タバティエール(タバチェール、タバチエ)」はめん棒で生地の一部を薄く伸ばし折り被せるようにして作ります。「たばこ入れ」の意味があります。「シャンピニオン」は「マッシュルーム」という意味で、丸い生地の上にめん棒で薄い円形にした生地をのせて作ります。

一般に、細く小さいものはパリッとした外側のクラストを、太く大きいものは中身であるもっちりしたクラムをそれぞれ味わいやすくなるので、形によって食感がどう変化するか、確かめてみるのも楽しいと思います。

フランスパンは形だけでなく、原材料や製法によっても様々なバリエーションがあります。まず原材料について。原料小麦は産地によって、安定した品質と扱いやすさが特徴のカナダ・アメリカ産、もっちりとしたクラムの食感が特徴の国産、タンパク値がやや少なめな本場のフランス産など、それぞれ特徴があります。また全粒粉を使用したり、パン酵母にルヴァン種(主に小麦粉、ライ麦粉、水を合わせて作った天然由来の発酵種)を使用したりなどのバリエーションもあります。

## 市場トレンド 情報

次に製法について。主なものは以下の通り3つあります。

- ・ストレート法…生地のコネ始めから焼成までを一貫して行う製法。一次発酵に約3時間かけるのが日本では一般的。
- ・ポーリッシュ種法…小麦粉の一部と水、イーストを前日に混ぜて「水種（ポーリッシュ種）」を作り、一晩（オーバーナイト）発酵させてから残りの材料と合わせる製法。風味が増し、老化が遅くなるというメリット有。19世紀にポーランドで生まれたことからポーリッシュ法と呼ばれる。
- ・オートリーズ法…粉と水を混ぜ合わせた後しばらく休ませることでグルテン形成を助ける製法。ミキシング時間の短縮や風味の向上につながり、窯伸びの良さが特徴。

ちなみに本場フランスでは水種を用いてオーバーナイトさせたポーリッシュ法がよく見られるそうです。

発酵時の温度帯によってもバリエーションが生まれます。例えば近年日本でも注目を集めているレスペクチスパニス製法は、酵母や塩の使用量を最小限に抑え、非常に短いミキシング時間と18℃程度の低温で長時間（18時間程度）かけて発酵させます。それにより小麦本来の自然な甘みと風味、旨味、深い味わいを最大限に引き出す、という特徴的な製法です。冷蔵庫内でのオーバーナイトとは異なり、発酵のコントロールが難しいですが非常に美味しいフランスパンが出来上がる製法です。

このように一口にフランスパンと言っても色々なバリエーションがあるんですね。形、原材料、製法によって食感や風味が変わってくるので、少しでも面白そうなフランスパンを見かけたらパリジャン（パリっ子）を気取って購入し、遠いフランスに思いを馳せてみるのも面白いかもしれませんね。かくいう私も、まだ食べたことがないタバティエールやシャンピニオンを見かけたら真っ先に購入して食べてみたいと思います。

（N.S）





# 当社製品情報

## イチオシ製品のご紹介

### 中華麺用粉:「花象<sup>㊦</sup>剛堅」

近年のラーメン業界では、スープだけでなく麺そのものの魅力がこれまで以上に注目されるようになっていきます。食感や香りは、単なる付加価値ではなく、一杯の印象を決定づける“中心的な要素”として扱われる時代になりました。そうした潮流の中で誕生したのが、中華麺専用粉「花象<sup>㊦</sup>剛堅」です。

本製品は、高いタンパク値を持つ北海道産小麦を厳選し、これまでの中華麺用粉では表現しづらかった強靱なコシと、しっかりした噛み応えを実現しています。麺の存在感がラーメンの価値を左右する現代において、“剛性のある麺線”をつくれる点は、大きなアドバンテージとなります。

さらに、国内産小麦に対する関心が高まり、品質志向の強い麺づくりが求められる今、「花象<sup>㊦</sup>剛堅」が持つ芳醇な香りと自然な甘さは、麺の味わいそのものを大切にしたい方に最適です。素材そのものの風味がしっかり感じられるため、シンプルなスープでも麺が主役となり、ラーメン全体の価値を底上げします。

また、高タンパク(標準値13.0%)による優れた耐伸び性も大きな特長です。提供までの時間が伸びがちな現場でも食感が崩れにくく、テイクアウトやデリバリーが増えている店舗にも扱いやすい設計となっています。

「花象<sup>㊦</sup>剛堅」は、現在のラーメン市場が求める“麺への期待”に正面から応えるために生まれた粉です。麺の個性を際立たせ、食べる人の記憶に残る一杯づくりを支える、確かな素材としてご活用いただけます。



厳しい寒さが続く大寒の候、皆さまにおかれましてはいかがお過ごしでしょうか。一年で最も冷え込みの厳しい時期ではございますが、澄んだ冬空に凜とした空気が感じられ、季節の移ろいの深さを実感いたします。インフルエンザなども流行する折、どうかご自愛のうえ、健やかに過ごしてください。寒さの中にも少しずつ春の気配が近づいております。本年が皆さまにとって実り多き一年となりますことを心よりお祈り申し上げます。

## 2026年もよろしく願い申し上げます

新年あけましておめでとうございます。皆様は、どのような年末年始を過ごされたでしょうか。

私の年末年始は実家へ戻り、久しぶりに一家団欒のひとつきを過ごしました。食卓には一人暮らしではなかなか作れない手の込んだ料理がずらりと並び、おせちやお雑煮に舌鼓を打ち、さらにさらに、お菓子や飲み物が冷蔵庫から次々と出てくる様子に実家ならではのありがたさを改めて感じました。気づけば体重が少しばかり増えていましたが、年始から幸せをしっかり取り込めたと思えば、大変満足です。

ところで、おせち料理は地域によって食べる日や内容が異なるのは意外と知られていないかもしれません。多くの地域では元日に食べるのが一般的ですが、北海道や東北の一部地域では大晦日におせちを食べる習慣があります。調べたところ、理由は諸説あるようですが、一部地域では旧暦の慣習が根付いており、“日が沈むと新しい一日が始まる”と考えられていたため、大晦日の日没を“新年の始まり”と捉え、そのタイミングでおせちを食べる文化が生まれたという説が多く紹介されていました。また、具材や味付けにも地域性があり、関東では濃口醤油と砂糖を使った甘辛い味が中心で、関西ではだしを活かした上品な薄味が主流です。

北海道や東北では鮭やイクラ、アワビなどの魚介類が盛り込まれたおせちが多いなど、その土地の気候や暮らしが食文化に色濃く反映されているようです。

当たり前と思っていた食卓にも、調べてみればまだまだ知らない文化や背景があるものと改めて感じました。今年もこうした小さな学びを大切にしながら、皆さまとともに一年を歩んでいきたいと思います。

2026年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

(K, M)



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、引き続き宜しく願い申し上げます。